

ör ca 10 personer

ör 10 personer, får man inte tag på de rätta ingredienserna t.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Ost- och sardellkex

(ca 30 st)

- 2 dl vetemjöl
- 110 g smör
- 120 g västerbotten eller parmesan
- 6-8 sardellfiléer
- 1/2 krm cayennepeppar
- 1/3 finhackad röd chili
- 1 dl finstrimlade svarta oliver

Blanda alla ingredienser, utom oliverna, i en matberedare, kör snabbt ihop till en deg. Rör i oliverna. Rulla degen till en korv, ca 3 cm i diameter. Linda in i plastfolie och lägg i kylskåp i minst en timme.

Sätt ugnen på 200° och skär ca 1/2 cm tjocka skivor och lägg på plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i ca 8 minuter eller till de har fått fin. Det går alldeles utmärks att förvara degen i kylskåpet och grädda efter behov.

Vin: Champagne Boizel, 82002-01, ger med sin fruktigt medelfylliga balans, alla smaker chansen att förenas i harmoni.

Vietnamesiska vårrullar

- 20 vårrulleark
- Krabbfyllning:
 - 300 g finfördelat krabbkött eller krabbsticks
 - 1 burk kokosmjölk
 - 1-2 tsk finhackad färsk chilifrukt
 - 1 pressad lime
 - 1 msk färskrivna ingefära
 - 4 pressade vitlöksklyftor
 - salt och peppar

Blanda samtliga ingredienser, smaka av och låt sedan stå cirka 10 minuter. Rulla ut vårrulle-arken och lägg 1-2 matskedar fyllning på varje ark. Rulla ihop dem diagonalt och fäst genom att vika in kanterna så att rullen blir tät. Grädda i 175° i 10-15 minuter tills de fått en gyllene färg.

Sås

- 1 dl olivolja
- 1/2 dl rapsolja
- 4 rivna vitlöksklyftor
- 1 msk japansk sojasås
- 1/2 tsk finhackad röd chili
- 1 msk flytande honung
- 2 msk fisksås
- 1 tsk sesamolja
- salt och peppar
- 2 msk finhackad vit purjolök
- 1 msk sake om det finns hemma!

Blanda allt och låt stå och dra en timme.

Vin: Till dessa rekommenderas ett Rieslingvin, till exempel Schloss Vollrads, 5846, torrt och smakrikt med markerad syra och bra längd.

1 msk ketjup manis
1 ägg
saften av 1/2 lime
salt
20 vaktelägg

Blanda samman ingredienserna och låt smeten stå i kylskåp till precis innan servering. Blöt händerna och forma små runda biffar. Knäck vakteäggen och separera försiktigt vitan från gulan. Låt gärna gulorna ligga kvar i de vackra skalhalvorna som placeras på biffarna.

Vin: Även dessa passar utmärkt med ett Rieslingvin som Schloss Vollrads, 5846, eller med ett rött Shiraz, såsom australienska De Bortoli, 6280, med ungdomlig doft och rik smak.

Peruansk Quinoasallad

Svart eller röd quinoa
Limeblad
Olivolja
Röd och gul parika, finhackad
Salt och svartpeppar
Finhackad persilja
Citron- eller limesaft

Koka upp quinoافرöna snabbt en gång, låt rinna av och skölj. Koka sedan enligt paketets anvisningar, (Quinoan kan annars smaka lite beskt) gärna med några limeblad i kokvattnet.

Blanda sedan quinoan med massor av citron eller lime, finhackad röd och gul paprika, finhackad persilja, lite olivolja. Samt ordentligt med svartpeppar, salta efter smak. Dekorera gärna med filéade grapefruktsklyftor och romansalladsblad.

Vin: Samma viner som till de koreanska råbiffarna.

Franska kycklingballotines

5 stora kycklingfiléer
Färsen:
300 g kycklingfärs
1 dl finhackad persilja
1 dl grädde
1 ägg
1 dl finhackade svarta oliver. (ta de enklaste, billigaste, urkärnade som inte smakar så mycket)
Tryffelolja efter smak, c:a 2 tsk
Salt och svartpeppar

Börja med färsen:

Blanda alla ingredienser, sätt in i kylskåp

Banka ut kycklingbrösten ordentligt på en skärbräda

Ta fram färsen och bred den över det utbankade kycklingfiéerna, rulla ihop till korvar, lägg varje kycklingrulle i plastfolie, rulla ihop, ta gärna dubbla ark, så att varje rulle är väl inplastad. Lägg rullarna i sjudande vatten i c:a 20 minuter. Ta upp och låt svalna. Ta försiktigt bort plasten från rullarna innan servering. Stek dem gyllenbruna och skär i 1 1/2 cm tjocka skivor. Denna rätt är lika god varm som kall.

Servera med en mustig rödvinssås och belugalinser med tryffelsmak.

Vin: Mjukt fruktiga De Bortoli Shiraz, 6280, förhöjer smakupplevelsen

salt och nymalen vitpeppar
2 dl lättförvälld, finhackad purjolök

Koka linserna mjuka (men med lite spänst kvar i konsistensen) tillsammans med trattkantarellerna. Häll av kokvattnet och blanda de varma linserna med tryffelolja efter smak, salt och färskmalen vitpeppar. Blanda i den lättförvällda purjolöken . Servera salladen ljummen.

Vin: Den vita fylliga, rostade Cha Cha Chardonnay, 81797, ger med sina tropiskt fruktiga toner, nya dimensioner åt dessa smaker

Misomarinerade pilgrimsmusslor på japanskt vis

20 pilgrimsmusslor
Marinad:
2 msk misopasta
2 dl vatten
3 tsk sesamolja
1 msk japansk soja
2 tsk sesamfrön
2 tsk mirin (japansk risvinäger)

Blanda marinaden i en skål. Lägg pilgrimsmusslorna i en plastpåse och häll över marinaden. Marinera helst över natten, men minst 3 timmar. Låt pilgrimsmusslorna rinna av och torka dem lätt med hushållspapper. Stek dem på medelstark värme, 1-2 minuter på varje sida, de ska inte bli genomstekta. Strö sedan lite farinsocker på dem och bränn av med crème brûléebrännaren så att de får fin färg. Servera varma på en bädd av sallad.

Vin: Även här hjälper Cha Cha Chardonnay till att skapa nya smaksensationer

Gunillas nyttiga variant på klassisk svensk pölsa

7 dl korngryn
2,3 l höns- eller kycklingbuljong
150 g rökt sidfläsk
150 g färsk kalvlever
600 g blandfärs av god kvalitet
2 gula lökar
1 msk mald kryddpeppar och 10 hela korn
6 lagerblad
2 msk kapris
salt och svartpeppar

Börja med att steka det finhackade röka sidfläsket, det ger ett gott fett i pannan till det övriga. Stek sedan var för sig, den finhackade löken, den finhackade kalvlevern och blandfärsen. Koka korngrynen i 20 minuter tillsammans med buljongen, kryddpeppar och lagerblad.

Lägg i de övriga ingredienserna och ytterligare 1 dl buljong, grytan ska vara ganska lös. Blanda väl och låt sjuda under lock i cirka 10 minuter. Blanda i kapris och krydda efter smak med salt och peppar. Servera med sparrispotatis, rödbetor och riktigt löskokta ägg.

Vin: Ett fylligt, fruktigt rödvin som Gradale Barbera d'Asti, 88552, med balanserad syra och fatkaraktär, harmonierar perfekt med denna rätt.