

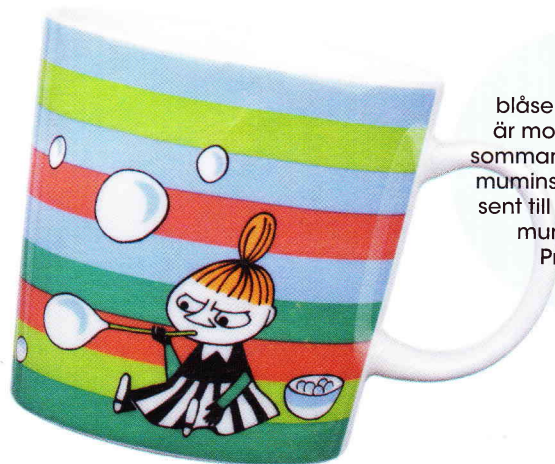
## Lottes skafferi

REDAKTÖR: CHARLOTTE KASK  
RECEPT: EVA BOSTRÖM  
FOTO: KENT JARDHAMMAR MFL  
Telefonlista på sid 106

En matlåda med inbyggd kylklamp – hur fiffigt är inte det! Nyheten är designad av Carolina Sundberg och finns i flera fräcka färger. Härlig sommarkänsla får jag både av den nya **smaksatta crème fraichen** och den  **fina muggen** med Lilla My på!

Charlotte

Lilla My blåser såpbubblor är motivet på årets sommarmugg i Arabias muminserie. En fin present till små och stora muminälskare. Pris 199 kr.



### Krydda med sommarsmak!



Mycket sommar smakar nya crème fraiche gourmet med dill, vinäger och svartpeppar smaksatt av Årets kock 2010, Gustav Trägårdh. Den passar både som kall sås till laxen och som dipp till chipsen. Från Arla, pris 16 kr.



### En sjöman älskar...

Med inspiration från gamla sjömans-tatueringar har Eva Gernandt skapat porslinsserien Tro, hopp och kärlek. Fräck och dekorativ och en garanterad succé för den som vill göra dukningen till något extra. Finns som tallrikar, assietter och skålar, pris från 200 kr, från By Mutti.

## När ängen är grön är spättan skön

Svensket ordspråk

### Säsong för...

**Rödspätta** är en art i familjen flundrefiskar. Sitt namn har den fått av de rost-röda fläckarna på ovansidan. Röd-spättan förekommer oftast på grunt vatten och är vanlig i Nordsjön, utefter kusterna i Skagerrak, Kattegat och södra Östersjön. Det är den mest populära av de svenska plattfiskarna. Bästa säsong är sommar och höst.

### Stekt rödspätta med goda tillbehör

4 port

4 mindre, hela rödspättor,  
ca 1 1/4 kg  
1 ägg  
2 dl ströbröd  
1 1/2 tsk salt  
40 g smör

Till servering:  
4 inlagda rödbetor  
4 msk kapris  
citron

1. Skär av huvudet, stjärten och fenorna på fisken. Skrapa ur inälvor och skölj den.  
2. Vispa upp ägget och håll ut det på en djup tallrik. Blanda ströbröd och salt på en annan.

3. Doppa fisken först i ägget och sedan i ströbrödet. Låt paneringen torka ett par min.  
4. Tärna rödbetorna. Stek fisken i en stekpanna med smör på lite över medelvärm till fin färg, ca 2 min per sida. Vänd den och stek andra sidan. (För att hålla fisken varm medan de andra fiskarna steks kan man lägga in dem i 225° varm ugn ca 15 min.)  
5. Servera den nystekta fisken med kokt potatis, rödbetor, kapris, citron, sallad och smält smör.