



MAKALÖS PASTA!

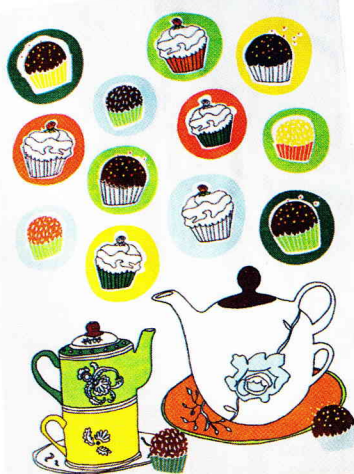
Kvalitetspasta med krämig sås av goda ostar och valnötter, kan det bli bättre?

MEZZE MANICHE MED TRE SORTERS OST, RUCOLA OCH VALNÖTTER

4 personer

1 paket Mezze maniche
250 g Zeta mascarponeost
1 msk Zeta vitvinsvinäger
salt och svartpeppar
1 dl riven Zeta parmesanost
100 g Zeta gorgonzola, piccante (smulad)
1 dl valnötter (krossade)
rikligt med rucola

Koka upp 4 liter vatten och tillsätt 2 msk salt. Lägg i pastan, rör om då och då. Koka i 12–13 minuter, beroende på hur "al dente" du vill ha pastan. Värm mascarponeosten försiktigt utan att den kokar. Smaka av med vinäger, salt och peppar. Blanda med den nykokta pastan och fördela på 4 tallrikar. Strö på parmesanost, gorgonzola och valnötter. Avsluta med rucola, lite olivolja och svartpeppar.



ALLTID NYBAKAT

Med söta handduken Muffins från Spira har du alltid nybakade godsaker att njuta av, ca 90 kr.



Matlådan som kyler sig själv!

MATLÅDA MED INBYGGD KYLA

"Varför finns ingen matlåda med kyla i?", tänkte Carolina Sundberg frustrerat när hennes dotter vägrade släpa på kylklampar i ryggsäcken till skolan. Så hon uppfann en själv! Hos Frozypack innehåller locket en giftfri kylbevarande gelé som håller maten kylskåpskall i upp till 7 timmar. Frozypack kostar 150 kr, säljs på Designtorget och Naturkompaniet och finns i färgerna vit, turkos, cerise, orange samt grönt.



TANKA VATTEN

Kanske blir det enklare att komma ihåg att hålla vätskebalansen i sommar med den här fina vattentanken från Indiska, 499 kr?

Grillplankan är nytt på grillen...

Nya grill-trender

Idétorka vid grillen? Här är några grilltrender som kanske kan smaka?

1 Asado. Det argentinska sättet att grilla, det vill säga man grillar hela måltiden på grillen. Många olika sorters kött och korv, en massa grönsaker och även efterrätten läggs på grillen. En fräsch sallad och några goda såser till har man förberett innan.

2 Korv-topping. Varför ska bara glassarna få god topping och strösel? Fredagskocken Martias Larsson är "allergisk" mot ketchup och tipsar om att till exempel göra en pajdeg med extra mycket ost i, baka den i ugnen och bryta upp till ett ostströsel som du strör över korven. Efter att du lagt på en härlig salsa!

3 Grillplanka. Lyxa till grillningen med en grillplanka som ger det du grillar en extra smak och arom. Landmann lanserar grillplankor i träslagen vit ceder, röd ceder och svensk al. 79 kr för 3 plankor. Obs! Blötlägg först!

4 Halstrad gravad lax. Pelle Johansson på anrika Ulla Winbladh halstrar gravad lax och serverar den med en rimmad gurksallad och senapscreme. Supergott!

5 Mörat och klart! Scan lanserar till exempel ett mörpack som gör köttet mörare med tiden. Köttet är helt naturligt men vakuumpackningen gör att köttet fortsätter att möras ända fram tills dess den öppnas. Jättegott att grilla!