

JAG DRÖMMER OM ETT UTEKÖK VID VATTNET

Vi vill förstås njuta av sommarkvällarna så länge vi bara kan, och nu i augusti kan vi få riktigt härliga, varma kvällar vid grillen eller varför inte fixa ett festligt kräftkalas. Jag tänder gärna lyktor och ljus när kvällarna blir mörkare, och njuter av god mat.

I veckans nummer har vi dukat upp med festliga pajer och andra goda tillbehör till kräftorna och så får du tips på hur du enkelt kan göra egna marinader, rubs och glaze som sätter smak på augustigrillen. Proffsgrillaren och stjärnkocken Paul Svensson bjuder på entrecôte med kantareller och sparris, och en läcker smulpaj som kan läggas på grillen.

Jag är knappast ensam om drömmen att någon gång i livet ha ett utekök där man kan stå och laga mat på en brygga vid vattnet. Vi har hälsat på den före detta ministern Ulrica Messing och hennes man entreprenören Torsten Jansson i deras sommarhus i Fjällbacka, och deras utekök ser verkligen ut precis som den drömmen! Missa inte Torstens underbara pasta med färska kräftstjärtar som han lagar på bryggan!

Du får en massa godsaker i veckans nummer av Mitt kök – dessertdrottningen Leila Lindholms supergoda kakor och desserter, och så härliga bröd och bullar från bagerier från vår vackra, svenska skärgård.

Jag dricker nästan alltid hellre vitt vin än rött, särskilt på sommaren, och därför läser jag med stort intresse Jens Dolks vintips den här veckan. Han skriver nämligen om en av mina favoritdrivor – sauvignon blanc. Och flera av hans vintips får högsta betyg – fem getingar!

Hoppas du får en rolig matvecka med Mitt kök!



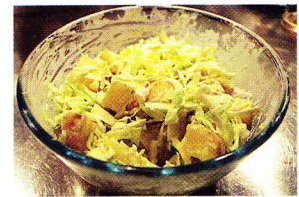
KICKI POUSETTE
REDAKTÖR MITT KÖK
kicki.pousette@expressen.se

Vi dukar upp med festliga pajer och goda tillbehör till kräftorna.

SKRIV TILL MIG.
Jag vill väldigt gärna höra vad du vill läsa om i Mitt kök. Skriv till oss, antingen till *kicki.pousette@expressen.se*, eller till *mittkok@expressen.se*.



Nu finns Mitt kök Sommarfavoriter helt gratis som app för läsplattan iPad. Ladda ner i din iPad och njut av 60 härliga sommarrecept!



KICKIS GODASTE

POTATISSALLAD

Till cirka 3 portioner: Dela cirka 4 stora färskpotatisar, eller cirka 6 små, i mindre bitar och koka i saltat vatten. Låt potatisen kallna. Blanda 1 dl crème fraîche, ½ dl majonnäs, ett par matskedar rapsolja med citronsmak, ett par matskedar pressad citronsaft, salt och peppar. Blanda dressingen med ett par rejäla nävar med finstrimlad, färsk vitkål och en tunt skivad sommarrödlök. När potatisen har kallnat rör du ner den i vitkålsblandningen. Salta med flingsalt och nymalen svartpeppar. Servera med grillad fisk eller kött, eller ät som den är! Potatissalladen blir bara godare om den får stå ett tag och dra åt sig dressingen. Om du gillar kapis är det också gott att röra ner i potatissalladen.

KICKIS FAVORITER



UTEPRYLAR

KALL. Perfekt låda till picknickmaten, med ett lock som läggs i frysen och sen håller maten eller mackorna kalla! Finns bland annat på Designtorget för 150 kronor. Se www.froozypack.se för fler återförsäljare.



SVAMPTIDER. En fin korg att lägga alla svampar i på svamputflykten! Finns på Ähléns för 125 kronor (31 x 24 centimeter).



KAFFEDAGS. Färgglad termos till utflykten eller frukostkaffet på balkongen. Den här är från Greengate och finns på bagarenochkocken.se för 219 kronor. (800 ml).

REDAKTIONEN

Redaktör: Kicki Pousette.
Biträdande redaktör: Hannah Sjöström (vik).
Redigering: Mikaela Skog, Johan Wessel.
AD: Per Lilja.
Bildredaktör: Ludvig Thunman.
Bildhantering: Anna Adving.

Lennart Bergquist, Lina Jaros.
Omslagsfoto: Miriam Preis.
Chef Expressen Magasin: Anna-Clara Welander.
Chefredaktör: Thomas Mattsson.
Tf ansvarig utgivare: Per-Anders Broberg.
Telefon & adress: 08-738 30 00.

Mitt kök, Expressen, 105 16 Stockholm.
Mejl: mittkok@expressen.se
Annonser: Azra Husetic 08-738 25 24
Vivéca Nordling 08-588 98154
Peter Paunovic 08-588 981 50
Andreas Lander 08-588 981 53
Tryck: Sörmlands grafiska AB, Katrineholm.