



AV ELLINOR VARADY
FOTO: ERIK KARLSSON

SMÅTT & GOTT med Ellinor

Sommarkräm

När du har några bär över, gör som mormor – en härlig bärkräm!

• 2 port

Skölj och ansa 300 g färska (el frysta) **bär**. Vispa i en kastrull 2½ dl **vatten** ½ dl outspädd **saft** (gärna samma smak som bären), 2 msk

strösocker och 1½ msk **potatismjöl**. Lägg i bären. Skrapa fröna av ¼ bit **vaniljstång** och lägg dem i kastrullen. Koka upp under vispning tills du ser den första bubblan. Häll då upp krämen i en skål och strö lite socker på ytan. Servera med mjölk.



Hetaste kylboxen!

Smarta portionslådan Frozypack håller lunchen eller utflyktsmaten kall i upp till sju timmar. Isblocket ligger inbyggt i locket som kan förvaras i frysen när lådan inte används, pris 150:-/st på Designtorget. Eller kontakta Frozypack för besked om övriga återförsäljare.



Snurrig PASTASALLAD

Färdigblandad sallad i påse fixar lunchen på nolltid!

4 port

Strimla 250 g benfri **kassler**. Koka 2 portioner **pastaskruvar** enl anv på förp, spola av med kallt vatten. Skölj 225 g **provensalsk sallad** (dvs blandad sallad på påse). Låt rinna av. Blanda i en stor skål sallad, pasta, kassler och 2 dl smaksatt **crème fraiche** (tex med senap, vin, schalottenlök). Klipp över 1 knippe **gräslök**.



Husets lime- & ingefärsnaps

Imponera på gästerna med hemgjord snaps till sillen.

Tvätta 1 **lime** i varmt vatten, skala bort skallet med potatisskalare. Skala och skiva 1 fingernstor bit färsk **ingefära** tunt. Lägg limeskal, ingefära och 1 msk **strösocker** i en väl rengjord burk eller flaska. Häll på 35 cl ren **vodka**. Skaka tills sockret löser sig. Låt snapsen dra i kylen 2–4 dagar. Sila och häll upp i fin flaska.



MEDELHAVS-dip

Örtdoftande sås med krämig getost.

• 4 port

Skär 100 g **getost** i småbitar och lägg i en skål. Tillsätt 2 dl **kesella** och klipp ner 2 kvistar **oregano**. Mixa slät med stavmixer. Smaka av med salt, peppar och lite **honung**. Servera till grönsaker eller grillat kött.

HAR DU FRÅGOR OM MAT & BAK?

RING OSS! ☎

● Varje torsdag kl 10.00-12.00
Ring 040-18 57 05

Ring och prata med oss!

Eller mejla gärna oss på adress:

matredaktionen@hemmets.aller.se



Besse
BESSE
LUNDQUIST



Kristina
KRISTINA
PALMÉN