

NYGRILLAT

Scan har lanserat sina köttnyheter inför sommaren som bland annat inkluderar färdigmarinerad entrecôte, kamben och flankstek redo att lägga på grillen. På bilden ser du en mager flankstek som inte tar mer än 8 minuter att grilla, 65 kr/500 g.



HÅLLBART

Carolina Sundberg sadlade om från butikschef till egenföretagare och har upfunnit *Frozzypack* – en matlåda med inbyggd kylning. Idén kom till när hon tröttnade på att skicka iväg sina barn till skolan med luncher hon visste skulle bli ofräscha innan det var dags att äta dem. *Frozzypack* håller kylan i sju timmar och säljs hos Designorget, 150 kr.



Hallå där...

... **Danyel Couet** som tillsammans med Melker Andersson öppnar sin sjunde restaurang i juni; Villa Godthem på Djurgården i Stockholm.

Vad är Villa Godthem?

– Det är från början ett bostadshus, byggt för operalegenden Per Uddman. Under nittonhundratalet var det en krog och de senaste åren har det stått tomt. Men i höstas inleddes en omfattande renovering och vi har byggt till ett stort nytt kök, fasader med inspiration från ursprungsritningar och vi håller även på att anlägga en vacker trädgård runt om. Vi kommer att ha en stor meny och bland annat servera Sveriges genom tiderna bästa plankstek!

Hur speglas dina franska rätter i din matlagning?

– Allt jag gör i matväg har en grund i det franska köket men jag lagar inte enbart fransk mat. En vanlig måndagkväll gör jag helst pannkakor.

Var är din sommarfavorit på bordet?

– Jag älskar helgrillade rätter som helmarinerade kycklingar, hel fläskkarré och hela bitar kött. Allt långtidsgrillat i klotgrill.

Sommargifflar

I boken *Kanelbullar och annat nybakat* (Bokförlaget Semic) av Kristina Eriksson och Åsa Dahlgren, hittar vi det här lockande giffelreceptet. Perfekt till en dag på stranden.



Bullar:

50 g jäst
200 g smör
2 1/2 dl mjölk
1 dl vit sirap el. strösocker
2 äggulor
1 tsk bakpulver
1/2 tsk salt
11-12 dl vetemjöl

Fyllning:

50 g valnötter
50 g mörk choklad
75 g rumstempererat smör
1/2 dl strösocker
1 ägg till pensling

Gamering:

150 g mörk choklad

Smula jätten i en bunke och smält smöret. Tillsätt mjölk och låt degvätskan bli fingervarm och håll över i bunken med jätten, rör så att jätten löser sig. Tillsätt sirap, äggulor, bakpulver, salt och det mesta av mjölet och arbeta ihop till en kladdfri deg som du låter jäsa i 30 min. Under tiden gör du fyllningen; hacka valnötter och choklad och blanda med matfett och socker. När degen har jäst klart delar du den i tre delar på bakbordet och kavlar ut varje del till en rundel, ca 25 cm i diameter. Skär varje rundel i åtta tårtbitar och klicka ut lite fyllning där tårtbiten är som bredast. Rulla ihop till giffel och lägg dem på en plåt med bakplåts-papper. Låt dem jäsa i 30 min och pensla sedan med uppvispat ägg. Grädda i 225 grader i 8-10 min, smält chokladen och ringla över giffelarna. Nu saknas bara jordgubbssaften!



SVALKANDE

Släck sommartörsten med serien *Aqvia* från Aga, naturliga smaker för den som vill göra bubbelvattnet lite mer spännande. Flaskorna innehåller inga sötningemedel och finns i fyra olika smaker, 49 kr.

FAKTA:

95% AV ALLA SVENSKAR GRILLAR UNDER SOMMARHALVÅRET.

KÄLLA: SCAN