

SVENSKA
HANDTRYCK.se



*En smakfull svensk
receptsamling Julen 2010*


Gourmet

SVERIGESKAFFERIET

*Välkommen till
Sverigeskafferiet!*

*Läs, njut och inspireras av
vår svenska receptsamling
till Julen 2010!*



Rapsolja



Sverigeskafferiets rapsoljor från de svenska böljande rapsfälten

Rapsoljorna är en näringsrik kost med låg andel mättat fett rik på Omega-3 och innehåller mycket E-vitaminer. Rapsoljorna är perfekta för såväl kalla som varma rätter. Passar perfekt att ringla på som nyttiga dressingar på kalla och ljumma sallader som färdig smaksättning. Välj på naturlig eller naturligt smaksatta för spännande och perfekt balanserade smaker.

Kallpressad rapsolja

Citron rapsolja

Apelsin & Saffran rapsolja

Rosmarin rapsolja

Rostad Vitlök rapsolja

Kallpressad rapsolja

Sverigeskafferiets kallpressade rapsolja är en ren naturprodukt odlad och den godaste vi smakat. Genom skonsam pressning har rapsoljan kvar alla ursprungliga vitaminer, sin naturliga gyllengula färg och härliga nötsmak. Vi ringlar kallpressad rapsolja på nästan allt – på sallader, på ugnrostade grönsaker, i soppan, över nystekt fisk, fågel och kött tillsammans med lite flingsalt. Utmärkt till majonnäs och krämiga såser Vinägretter är ofta baserade på olivolja, men med Sverigeskafferiets rapsolja kan man med stolthet göra svenska vinägretter.

Vi gillar att steka mat i den kallpressade rapsoljan men också rosta i ugn. Den milda, eleganta smaken framhäver råvaror och kryddor och ger dessutom vacker stekyta.

Om Sverigeskafferiets naturligt smaksatta rapsoljor Sverigeskafferiet har myndigheters godkännande för naturlig smakframställning hantera alkohol vilket sker i ökad omfattning. Vi tillämpar den teknik man sedan urminnes

tider använt för smaksättning av ex. snaps genom att utvinna brödkryddor i sprit. Till smaksättning används utvalda grönsaker, frukt, bär, örter och kryddor .

Sverigeskafferiets smaksatta rapsoljor har sitt ursprung från svenska böljande rapsfält, är renade med 90 % bibehållna näringsämnen. Alla Sverigeskafferiets smaksättningar är 100 % naturliga och har under lång tid utvecklats med noggrannhet och precision i fokus.

Citron rapsolja

Hemma hos oss används citronoljan som nyttig och frisk smaksättare direkt i sallader, i marinader till fisk och fågel samt till ljust kött. Vi steker grönsaker och rotfrukter i citronoljan, vi ringlar den över nykokt pasta och avslutar med att strö över gott flingsalt.

Tips: Gör en fräsch carpaccio på lax genom att på tunna skivor lax, dra några varv med Vinga eller Västerhav Gourmetsalt kvamen över laxskivorna, ringla citronoljan och låt stå ca 10 minuter. Riv Västerbottenost grovt över laxskivorna. Rosta solrosfrön och använd för dekoration med vacker krispig sallad, färska örter, lime eller citron klyftor.

Apelsin & Saffran rapsolja

Vi använder apelsin- och saffranoljan som fräsch smaksättare till sallad och marinader men framförallt till att ringla över nystekt fisk, fågel och kött.

Tips: Prova att steka lax med sesamfrön med apelsin- och saffranoljan. Servera med ruccolasallad till pasta och ringla över mer av apelsin- och saffranoljan. Smaka av med Vinga Havssalt eller Västerhav Gourmetsalt.

Rosmarin rapsolja

Vi använder rosmarinoljan som smaksättare till sallad, marinader, kött och vilt men framförallt till att ugnstosta potatis och rotfrukter som palsternacka och morötter. När ugnstostningen är klar blandas rotfrukterna med krispig ruccolasallad och rosmarinoljan ringlas över innan servering. Riv över lite god Västerbottenost och smaksätt med flingsalt.

Tips: Blanda rosmarinoljan med flytande honung och ringla över ugnstostade rotfrukter för att sedan blanda alltsammans med en krispig plocksallad och klyftade körsbärstomater. Njut till vegetariskt, stekt och grillat kött.

Rostad Vitlök rapsolja

Rostad Vitlök rapsolja lämpar sig i sallader men framförallt till att steka och ugnstosta potatis, rotfrukter, kött och vilt.

Tips: Prova att steka strimlade kycklingfiléer i vitlöksoljan tillsammans med fint hackade champinjoner och paprika. Blanda alltsammans med ruccolasallad, ringla över mer Rostad Vitlök rapsolja och strö över färskrivet pepparrot.

Tips: Gör en grillmarinad med Rostad Vitlök rapsolja, tomatpuré, sambal oelek, honung och soja samt pressad lime och rivet limeskal. Använd till att marinera grönsaker, fågel och kött.

Underbara grilloljor med prestanda och naturlig smak

Sverigeskafferiets naturligt smaksatta rapsoljor har blivit populära till grillning tack vare sina smaker, sin temperaturbeständighet och sitt breda användningsområde.

Välj smak och pensla eller marinera grönsaker, fisk, fågel, kött för ljuvlig smaksättning ca 30 minuter innan grillning. Passar även utmärkt som smaksättare i färs om du vill ha en riktigt god grillad fiskburgare eller hemlagad hamburgare. Pensla gärna på rapsoljan ett par gånger under grillningen för vacker färg, vacker yta och ljuvlig smak.

Gourmetsalter



Sverigeskafferiets Kryddade Gourmetsalter

Välkommen på en smakfull Sverigeresa bland våra fyra kryddblandningar som tar din matlagning till nya höjder och sensationer. Här kommer tips och idéer:

Vinga Havssalt

Ljuvligt gott till fisk, skaldjur men också till ljust kött och vegetarisk mat. Blanda med solrosfrön och pumpakärnor och stek med färsk babyspenat. Häll över plocksallad och ringla över Sverigeskafferiets smaksatta rapsoljor

Svenska Gårdar Gourmetsalt

Perfekt till allt kött men också till fågel. Tillsätt under stekning, grillning, ugnrostning eller i marinaden. Prova att rosta potatis och morötter och palsternacka i ugn med Svenska Gårdar Gourmetsalt och Sverigeskafferiets Rosmarin rapsolja. Ta ut och blanda med god plocksallad, ringla över mer Rosmarin rapsolja och smaka av med Svenska gårdar Gourmetsalt.

Västerhav Gourmetsalt

Det godaste Gourmetsalt vi vet till fisk, fisk-soppor och grillad fisk.

Tips: Vår favorit på lax med pasta. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Blanda samman Sverigeskafferiets Citron rapsolja, Västerhav Gourmetsalt och rivet citronskal i en liten bunke. Häll av pastavattnet och låt pastan ligga kvar i kastrullen. Lägg ner nystekt laxfilé och citronoljeblandningen i pastan. Rör om försiktigt och tillsätt ruccolan. Lägg upp pastan på ett serveringsfat, garnera med skivad avokado och rostad mandel. Servera genast med hyvlad Västerbottenost.

Vilt & Skog Gourmetsalt

Gott till svamp, mustiga soppor, fågel, mörkt kött och vilt.

Tips: Stek svamp i Vilt & Skog Gourmetsalt, tillsätt lite Lingon bärbalsamico och häll över ruccolasallad. Ringla över Kallpressad rapsolja med en aning Lingon bärbalsamico. Riv över Västerbottenost och servera med nybakat bröd.

Bär balsamico



Sverigeskafferiets bär balsamico

Lingon
Björnbär
Hallon
Svarta vinbär

Sverigeskafferiets bär balsamico med naturlig bärsmak av lingon, björnbär, hallon eller svarta vinbär och med god sötma och mild syra lyfter det mesta. Perfekt både till kalla och varma rätter. Utmärkt som smaksättare i vinägreter och såser. Används för att ge en frisk och rund smak åt sallader, dressingar, röror, såser, soppor, marinader, färska bär, desserter, ost med mera.

Endast ren råsaft och naturlig smak används i Sverigeskafferiets bär balsamico. Vi använder

svensk kvalitetsvinäger och socker för att uppnå perfekt balans avseende syra och sötma.

Gör en vinäggret genom att blanda bär balsamico med Kallpressad rapsolja och Sverigeskafferiets Gourmetsalt. Ringla över sallad och nykokt Pasta

Använd bär balsamico som avslutning i gräddsåser till kyckling, pannbiffar, fläskkött, nötkött och vilt alldeles innan servering.

Sverigeskafferiets bär balsamico är goda att blanda med rapsolja och ringla på ugnstrostade potatisar och rotfrukter 5 minuter före servering. Servera med ruccolasallad

Tips: Blanda någon av Sverigeskafferiets bär balsamico med crème fraîche och njut till dessert, bär, frukt, pannkakor och våfflor.



Salsa och Chutney



Äpple & Chili salsa

En god, het salsa med fylig fruktsmak och touch av chili som gör den perfekt till grillad fisk, fågel, fläsk och nötkött.

Perfekt grilltillbehör i synnerhet med Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja.

Använd också Äpple & Chili salsan som smaksättare i sås och röror. Ett välsmakande alternativ är att glasera kött genom att på hög värme tillsätta salsan i slutet av tillagningen, vilket ger vacker färg och en alldeles underbar frisk och het smak.

Gör lyxiga mackor med smakrik ost, kallskurna charkuterier toppade med Äpple & Chili salsan tillsammans med ruccolasallad och Rostad Vitlöksrapsolja i nybakat bröd.

Chutney

Äpple & Hjortron

Äpple och hjortron är en fantastiskt god smakkombination och den fungerar till vegetariskt, kyckling, stekt och grillat kött. Varför inte istället för en sås. Den är mycket god till viltkött men också till ljusa köttslag som ex. fläskkarré. Passar även suveränt bra till hårdost och dessertostar.

Använd chutneyn som smaksättare i sås och röror. Prova också att glasera viltkött genom att på hög värme tillsätta chutneyn i slutet av tillagningen, vilket ger vacker färg och en alldeles underbar smak.

Gör lyxiga mackor med smakrik ost, kallskurna charkuterier toppade med Äpple &

Hjortron chutneyn tillsammans med ruccolasallad och Rostad Vitlök rapsolja i nybakat bröd.

Tips: Rör ihop Äpple & Hjortron chutneyn med färskost och njut som god dipsås på buffén och till plockmat.

Lingon & Päron

Denna chutney är underbar som tillbehör till fågel, till vilt och till annat mörkt kött.

Servera som tillbehör

på tallriken eller tillsatt i stekningen i slutet av tillagningen för att ge vacker färg och smak. Provsmaaka såsen och känn hur den ljuvliga smaken framträder.

Perfekt som gott och smakrikt tillbehör på buffén och till plockmat. Prova också Lingon & Päron chutneyn i lyxiga mackor med kallskurna delikatesser, vilt och svamp. Gärna tillsammans med Sverigeskafferiets Rosmarin rapsolja

Lufttorkad Älgsalami smaksatt med O.P.Anderson

Vi har med ett familjerecept utvecklat en genuint lufttorkad och alspånsrökt älgsalami smaksatt med snapsen O.P. Anderson Aquavit.

O.P. Anderson Aquavit är Sveriges äldsta akvavit och är uppkallad efter fabrikören Olof Peter Anderson och har en väl balanserad smaksättning av kummin, anis och fänkål. Perfekt kombination i vår älgsalami vilken fick betyget MYCKET BRA i Allt om Mat.

Skär älgsalamin i tunna skivor och njut naturellt eller tillsammans med Sverigeskafferiets Äpple & Hjortron chutney alternativt Lingon- & Päron chutney på en bädd av nysköld sallad med Sverigeskafferiets Rosmarin rapsolja

Älgsalamin är perfekt som tilltugg, plockmat, buffé eller på en lyxig macka.



Gourmet glaze

Gourmet glazer

Honung & Fänkål

Öl & Pepparrot

Passar till vegetariskt, till fisk, fågel, fläsk och kalv. Sätter smak på julens revbensspjäll.

Ger en krispig och vacker yta på grönsaker, fisk och kött när du steker eller grillar. Pensla 3–4 gånger mot slutet av stekningen eller grillningen. Pensla inte för tidigt för då riskerar du att det bränner vid. Du kan även servera glazen som kall sås till det grillade eller använda den som smaksättare i matlagning i grytor och såser. Glaze kan också användas som smaksättare i crème fraîche och gräddfil

Sverigeskafferiets Gourmetsåser

Tomat och Rostad Vitlök

Äpple och Rostad Paprika

Sverigeskafferiets Gourmetsåser ställs fram på bordet och serveras kalla. Gourmetsås kan också med fördel penslas på som glaze mot slutet av stekning och grillning för att ytterligare förhöja smaken och skapa krispig yta. Passar perfekt både som smaksättare i såser, röror, dressingar och till att servera som kalla sås till vegetariskt, fisk, skaldjur, fågel och alla sorters kött, ugnsrostat, stekt och grillat.

Några utvalda tips och recept till Sverigeskafferiets produkter (mer finner du på Sverigeskafferiets hemsida)

Dressingar och såser:

Senapsvinäggrett med Kallpressad rapsolja

½ dl Sverigeskafferiets Kallpressad rapsolja

2 msk äppelcidervinäger

2 tsk Sverigeskafferiets Gourmetsenap med pepparrot

½ tsk salt

2 msk vispgrädde

1 tsk honung (helst Gotlandshonung)

Sverigeskafferiets Vinga Gourmetsalt

Rör samman och njut på sallad, rotfrukter och pastasallad med ex. varmrökt lax

Dressing med Kallpressad rapsolja och vitlök

1 dl Sverigeskafferiets Kallpressad rapsolja

1 ½ msk rödvinsvinäger

2 msk Sverigeskafferiets Tomat & Rostade

Vitlöksås

1 krm finrivet citronskal

2 pressade vitlöksklyftor

2 msk honung (gärna Gotlandshonung)

Smaka av med Sverigeskafferiets Vinga Gourmet-salt

Gott till sallader, pastasallader och rotfrukter.

Smaker att Älska - receptsamling

Sverigeskafferiets Caesar dressing

Ingredienser (4 port)

0,5 dl Sverigeskafferiets Kallpressad rapsolja alternativt naturligt smaksatta rapsoljor med Citron, Apelsin & Saffran, Rosmarin eller Rostad vitlök.
8 st inlagda sardellfiléer

1 ägg

75 gram riven Västerbottenost eller Prästos
Sverigeskafferiets Vinga eller Svenska Gårdar
Gourmetsalt

Gör så här:

Mixa valfri Sverigeskafferiets rapsolja med sardeller och Sverigeskafferiets Vinga eller Svenska Gårdar Gourmetsalt. Knäck i ägg, riv i Västerbottenost eller Prästost och blanda. Servera med romansallad till gambas, lax, kyckling eller haloumi.

Fräsch dressing till sallad med rostade rotfrukter

Rosta morötter, palsternacka, delikatesspotatis i Sverigeskafferiets Rostad vitlöksolja. Krydda med Vinga eller Svenska Gårdar Gourmetsalt. Blanda med fräsch sallad, körsbärstomater och ringla över någon av nedanstående dressingar alldeles före servering.

1 del Kallpressad rapsolja blandad med 1 del
Päron & Lingon chutney

1 del Rostad Vitlök rapsolja blandad med 1 del
Sverigeskafferiets Äpple & Chili salsa

1 del Citron rapsolja blandad med 1 del Äpple &
Chili salsa

Sverigeskafferiets citrondressing
med asiatisk touch

Denna dressing använder vi till ris, nudlar, Cous Cous, blandad med ruccolasallad, stekt lax i bitar och räkor. Ringla dressingen över nystekt fisk, skaldjur, rostad sparris och sallader.

Ingredienser (4 port)

1 dl Sverigeskafferiets Citron rapsolja

2 msk japansk soja

2 msk flytande honung

1 msk ostronsås

1 msk thailändsk fisksås

Sesamfrön

Färsk chili

Vinga Gourmetsalt

Gör så här:

Blanda Citron rapsolja, soja, flytande honung, ostronsås och fisksås. Rör om väl och smaka av med Vinga Gourmetsalt. Blandar finhackad chili och sesamfrön innan servering.

Smaker att Älska - receptsamling



Sverigeskafferiets Bär Balsamico Crema

Ingredienser

1 dl Sverigeskafferiets bär balsamico (Hngon, Björnbär, Hallon eller Svarta vinbär)
0,45 dl strösocker

Gör så här:

Blanda och koka bär balsamico med socker i en kastrull på medelhög värme i 1 -2 minuter till önskad tjocklek. Låt kallna och använd som garnityr på fågel och kött. Ringla över ost och toppa med lite körvel. Till fruktsallad med glass. Varför inte på chokladdesserter?

Bär Balsamicosås

Ingredienser (4 port)

2 dl vispgrädde
3 msk valfri Sverigeskafferiets bär balsamico
1 msk kycklingfond
1 msk tomatpuré
2 pressade vitlöksklyftor
1 msk flytande honung
peppar
Svenska Gårdar Gourmetsalt

Gör så här:

Blanda grädde, valfri Sverigeskafferiets bär balsamico, kycklingfond, tomatpuré och vitlök i en tjockbottnad kastrull. Låt koka ihop några minuter under omrörning. Smaka av med Svenska Gårdar Gourmetsalt, peppar och flytande honung.

Smaker att Älska - receptsamling

Ost

Hårdost med bärbalsamico

Ta fram osten så att den är rumsvarm innan den serveras. Skär den i rejäla skivor. Droppa över lite bärbalsamico och njut av osten tillsammans med bröd och ett gott vin.

Tips: Vill du ha ännu fylligare smak? Prova att långsamt koka ner 1 dl bärbalsamico tills cirka ca 0,75 dl återstår. Låt kallna och servera som ovan.

Rödbetor och Västerbottenost

Rosta färska kuber av rödbetor i Sverigeskafferiets Rosmarin rapsolja och lite av Sverigeskafferiets Vinga Gourmetsalt. Skär en bit Västerbottenost i lika stor kub och sätt ihop dessa på en tandpetare.

Varm smörgås med Rostad Vitlök rapsolja , tomat och mozzarella

Ingredienser (4 port)

4 skivor gott bröd

Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja

2 tomater

ca 12 skivor mozzarellaost (beroende på storlek)

Sverigeskafferiets Vinga Gourmetsalt

Gör så här:

Dela och kärna ur tomater, skär tomaterna i tärningar. Lägg brödskvivorna på en plåt, ringla över Rostad Vitlök rapsolja , fördela tomattärningarna på brödet och lägg på skivad mozzarellaost . Gratinera i ugn på 175 grader tills osten smält och fått fin färg.

Vegetariskt

Ugnsbakade rotfrukter med Kallpressad rapsolja

Skär fasta potatisar, morötter, kålrötter och palsternackor i stavar. Lägg rotfrukterna i en ugnsfast form. Ringla över rikligt med Sverigeskafferiets Kallpressad rapsolja,

Krydda med Sverigeskafferiets Vilt & Skog Gourmetsalt. Ugnsbaka i 200° 20-30 min Pensla rotfrukterna ett par gånger under tiden.

Ta ut. Blanda rotfrukterna med ruccolasallad, körsbärstomater. Ringla över 1 dl Kallpressad rapsolja blandad med 1 dl Sverigeskafferiets Äpple & Chili salsa. Smaka av med Vilt & Skog Gourmetsalt. Njut till vegetariskt, kyckling och kött!

Rostad sparris med bärbalsamico

Ingredienser (4 port)

1 knippe grön sparris, fryst eller färsk

0,5 dl solrosfrön eller pumpakärnor

150 g grovriver Västerbottenost eller Prästost

2 msk valfri Sverigeskafferiets bärbalsamico

1 msk vatten

1 dl Sverigeskafferiets Citron rapsolja

1 röd paprika

ruccolasallad för garnering

Svenska Gårdar Gourmetsalt

Smaker att Älska - receptsamling

Gör så här

Blanda till dressingen samman Sverigeskafferiets bärbalsamico, vatten, 1 dl fint tärnad röd paprika, salt, peppar och Citron rapsolja.

Tina sparrisen, eller om du använder färsk sparris, skär bort den grova nedersta delen och skölj sparrisen. Rosta den med Citron rapsoljan i stekpannan tills den blir mjuk och fått vacker färg. Krydda med Svenska Gårdar Gourmetsalt. Lägg upp sparrisen vackert på tallrikar tillsammans med ruccolasallad. Tillsätt dressing. Strö över rostade pinjenötter och grovhyvlad Västerbotten eller Prästost. Smaka av med Svenska Gårdar Gourmetsalt. Extra gott med lufttorkad skinka..

Servera som förrätt eller på buffén som plockmat med nybakat bröd.



Sverigeskafferiets fräscha rödkålssallad

Ingredienser (6 - 8 port)

1 kg rödkål

1 msk salt

1 stor rödlök

1 dl Sverigeskafferiets Apelsin & Saffran rapsolja

2 msk äppelcidervinäger

1 skalad apelsin

Svenska Gårdar Gourmetsalt

1 msk socker

Gör så här

Dela rödkålen och skär bort roten. Strimla grovt. Knåda kålen med 1/2 msk salt i ett par minuter. Skala och hacka löken. Koka den mjuk i Apelsin & Saffran rapsolja utan att den tar färg. Häll den heta lök- och oljeblandningen över rödkålen. Rör runt kålen med en slev. Smaksätt med äppelcidervinäger, Apelsin & Saffran rapsolja och Svenska Gårdar Gourmetsalt.

Låt rödkålen vila, men bearbeta den lite varje halvtimme under 2-3 timmar. Smaka av med salt, Apelsin & Saffran rapsolja och socker. Dekorera rödkålssalladen med ruccolasallad och skurna apelsinklyftor.

Smaker att Älska - receptsamling

Rosmarinrostade grönsaker med Tomat och Rostad Vitlök sås

Ingredienser (4 port)

3 rejäla morötter, skalade och nedskurna i bitar

3 palsternackor, skalade och skurna i stavar

1 purjolök nedskuren

0,5 dl Sverigeskafferiets Rosmarin rapsolja

2 rödlökar i klyftor

Sverigeskafferiets Tomat och Rostad Vitlök sås

Sverigeskafferiets Svenska Gårdar Gourmetsalt

Gör så här:

Blanda morötterna med Rosmarin rapsolja och krydda med Svenska Gårdar Gourmet-salt. Lägg i ugnsfast form och rosta i ugn på 220°C ca 20 minuter. Lägg i rödlök och purjolök och blanda, rosta ytterligare ca 10 minuter. Vänd ner Tomat och Rostad Vitlök sås. Smaka av med Svenska Gårdar Gourmet-salt och servera.

Grovstött potatis med Citron rapsolja och bladspenat. Denna rätt är perfekt tillbehör till vegetariskt, fisk och kyckling.

Ingredienser (4 port)

800 g nykokt, skalad potatis

2 schalottenlökar

Sverigeskafferiets Citron rapsolja

100 gram färska spenatblad

2 dl nyriven lagrad prästost

1 dl grovkuren gräslök

Vinga Gourmetsalt

Gör så här:

Grovkrossa potatisen med en potatisstöt medan den är varm. Lägg i hackad schalottenlök, grovhackade spenatblad och Citron rapsolja. Vänd runt och avsluta med ost och gräslök. Smaka av med salt och peppar. Smaka av med Vinga Gourmetsalt.

Gratinerad rotselleri med getost och Sverigeskafferiets bärbalsamico

Ingredienser (4 port)

500 g rotselleri

1 kvist rosmarin

4 msk Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja

200 g getost i rulle

1-2 msk valfri Sverigeskafferiets bärbalsamico

Svenska Gårdar Gourmetsalt

Gör så här:

Skölj sellerin, skär den i 1/2 cm tunna skivor och skala kanten med en liten kniv. Försök att skära skivorna i samma storlek som getosten, pensla selleriskivorna med Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja och baka dem på 175° i 30-40 minuter. Lägg därefter en skiva getost på varje selleriskiva och grilla dem i ugnen med en rosmarinkvist tills getosten blir lite gyllene. Ringla över Sverigeskafferiets bärbalsamico och servera som förrätt med ruccolasallad med Rostad Vitlök rapsolja.

Smaker att Älska – receptsamling

Pasta Gremolata

Ingredienser (4 port)

600 – 800 gram god pasta

1 paket ruccola

2 vitlöksklyftor

1 dl Sverigeskafferiets Citron rapsolja

1 dl riven Västerbottenost eller Prästost

Sverigeskafferiets Vinga Havssalt

Gör så här:

Koka pastan enligt anvisningar på förpackningen. Låt kallna. Hacka ruccola, finhacka vitlöken och tillsätt Citron rapsolja – rör runt – håll sedan ner den kalla pastan och rör runt ordentligt så det gröna hacket fördelar sig jämt. smaka av med Vinga Havssalt. Servera med rikligt med riven Västerbottenost eller Prästost.

Gott till stekt lax eller kycklingfilé.

Enkel sillmacka att minnas

Smöra ett gott knäckebröd. Lägg stekta inlagda strömmingsfiléer, som fått rinna av, på knäckebrödet. Ringla över Sverigeskafferiets bärbalsamico Lingon.

Krämig musselsoppa med pepparrotscrème

Ingredienser (4 port)

Fond:

1 påse blåmusslor, (1 kilo)

2-3 st schalottenlökar

1-2 msk Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja

2 dl vitt vin, torrt

2 dl vatten

Soppa:

2 dl vitt vin

6 dl musselbuljong

1 dl vatten

4 potatisar

1 fänkål

1 selleristjälk

2 vitlöksklyftor

1 fiskbuljongtärning

Sverigeskafferiets Vinga Havssalt



Smaker att Älska - receptsamling

Pepparrotscrème

1 tsk citronsaft
1 dl turkisk yoghurt
1 msk Sverigeskafferiets Gourmetsenap med pepparrot
Sverigeskafferiets Vinga Gourmetsalt

Gör så här:

Skölj och borsta musslorna, kontrollera att de är levande. De musslor som inte sluter sig när du knackar på skalet och de som har trasiga skal kastas. Skala och hacka lök och fräs i Rostad Vitlök rapsolja. Koka upp vin, vatten, lök och vitlök i en rymlig kastrull. Lägg i musslorna och koka på hög värme under lock ca 5 min. Ta av och låt dem stå en stund. Plocka upp musslorna och sila buljongen. Mät upp musselbuljongen och häll den i en kastrull. Tillsätt vin och vatten så det sammanlagt blir 8 dl. Ansa och skär fänkålen i bitar. Strimla selleri. Lägg i potatis, fänkål, selleri och buljongtärning. Låt alltsammans sjuda under lock tills potatisbitarna är mjuka. Mixa soppan slät. Låt den koka mjuk ca 10 min. Smaka av med Vinga Havssalt. Rör ihop turkisk yoghurt, Gourmetsenap med pepparrot, citronsaft, salt och peppar. Plocka ut de flesta kokta musslorna ur skalen men lämna några med skal för dekoration. Fördela musslor i små soppskålar. Häll på den varma soppan. Forma ett ägg av pepparrotscrémen och släpp försiktigt ned i soppan strax före servering. Mal över Vinga Havssalt. Servera med rejäla skivor surdegsbröd som stekts i Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja.

Halstrad pilgrimsmussla Gremolata

Ingredienser (4 port)
1 citron
1 dl Sverigeskafferiets Citron rapsolja
1 finhackad vitlöksklyfta
1 dl finskuren persilja
16 pilgrimsmusslor
1 paket färsk bladspenat
Sverigeskafferiets Västerhav Gourmetsalt

Gör så här

Tvätta och finriv skalet av citronen. Blanda med Sverigeskafferiets Citron rapsolja, finhackad vitlöksklyfta och finskuren persilja. Pensla pilgrimsmusslor med Sverigeskafferiets Citron rapsolja, krydda med Västerhav Gourmetsalt och stek dem i het panna tills de fått fin färg. Vänd dem och stek hastigt på undersidan. Ta upp pilgrimsmusslorna ur stekpannan, håll dem varma, slunga färsk bladspenat hastigt med Citron rapsolja i den heta stekpannan. Krydda bladspenaten med Västerhav Gourmetsalt. Lägg upp musslorna på tallrik på bädd av bladspenat, toppa med gremolatan och smaka av med Västerhav Gourmetsalt.

Smaker att Älska - receptsamling

Saffransräkor med Apelsin & Saffran rapsolja

Ingredienser (4 port)

1 kg räkor med skal

2 vitlöksklyftor

färsk ingefära

1 tsk sambal oelek

0,7 dl Sverigeskafferiets Apelsin & Saffran rapsolja
rivet skal av en apelsin

1 tsk timjan

1/2 hönsbuljongtärning

2 dl lätt crème fraîche

Svenska Gårdar Gourmetsalt

Gör så här

Skala räkorna. Skala och hacka vitlöken. Fräs vitlöken, ingefära och sambal oelek i Sverigeskafferiets Apelsin & Saffran rapsolja i stekpanna. Tillsätt rivet apelsinskal, timjan, smulad buljongtärning, peppar och crème fraîche. Låt koka någon minut och lägg sedan i räkorna. Smaka av med Svenska Gårdar Gourmetsalt. Dekorera med ruccolasallad. Servera med couscous och ringla ev. över lite mer av Sverigeskafferiets Apelsin & Saffran rapsolja.

Saffran och apelsinmarinerad lax med ruccolasallad och rågkrutonger

Ingredienser (4 port)

400 g laxfilé skuren i tunna skivor

2 msk Sverigeskafferiets Rostade vitlök rapsolja

1 msk socker

1 msk salt

svartpeppar

1/2 dl Sverigeskafferiets Apelsin & Saffran rapsolja
ruccolasallad

4 skivor grovt rågbröd

Vinga Gourmetsalt

Gör så här.

Skär rågbrödet i små tärningar och lägg på en plåt, ringla över Rostad Vitlök rapsolja och rosta i ugn

på 175° tills krutongerna är krispiga .

Fördela den tunt skurna laxen på en plåt ,blanda socker och salt . Strö socker och salt-blandningen över laxen, plast och låt stå och dra i kyl ca 30 min. Ringla över Apelsin & Saffran rapsolja och smaka av med nymalen svart peppar. Servera laxen med ruccolasallad och krutonger . Denna rätt fungerar perfekt som en förrätt ,men om ni vill ha den matigare är det bara att lägga till mer grönsaker i salladen och t ex potatis el bulgur

Smaker att Älska - receptsamling

Fisk i paket med smak av rostad vitlök

Ingredienser (4 port)

400 g vit fiskfilé

8 kokta potatisar

1 rödlök

1 palsternacka

100 g färsk spenat

2 msk smör

4 msk Rostad Vitlök rapsolja

salt och peppar

4 st smörpapper

Vinga Gourmetsalt

Gör så här:

Dela fisken i centimeterstora bitar. Skala och skär lök och palsternacka i små bitar.

Dela potatisen i lika stora bitar som fisken, skölj och blanda spenaten med resten av grönsakerna, fördela grönsakerna på mitten av smörpapprena, lägg på fiskbitarna krydda med Vinga Gourmetsalt.

Ringla över oljan och lägg på en klick smör. Vik ihop smörpappren så det blir fyra täta paket lägg på en plåt och baka i ugn 175 grader 10-15 min. (öppna försiktigt och kolla att fisken är klar. Ju mindre bitar desto fortare går det)

Kött

Goda tapas med lufttorkad skinka och Västerbottenost

Marinera stavar av Västerbotten eller Prästost i valfri Sverigeskafferiets bärbalsamico: Lingon, Björnbär, Hallon eller Svarta vinbär. Rulla in stavar i lufttorkad skinka. Dela på hälften och servera till sallader, buffé, kallskuret och ostbricka.

Rågsurdegsmacka med Honung & Fänkål kyckling

Ingredienser (4 port)

4 skivor rågsurdegbröd

Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja

4 grillade kycklingfiléer

Sverigeskafferiets Honung & Fänkål glaze champinjoner

ruccolasallad

små plommontomater

Svenska Gårdar Gourmetsalt

Gör så här:

Skär 4 skivor gott rågsurdegbröd och stek i Sverigeskafferiets Rostad Vitlök rapsolja. Skär champinjoner i klyftor och stek i Rostad Vitlök rapsolja .

Kycklingfiléerna skärs på snedden i tunna skivor och penslas med Sverigeskafferiets Honung & Fänkål glaze. Lägg ruccolasallad på brödsnivorna och lägg sedan på kycklingfiléerna. Toppa med champinjoner varvade med plommontomaterna. Smaka av med Svenska Gårdar Gourmetsalt.



Tomat och rostad vitlöksglaserade lammracks

Ingredienser (4 port)

1.2 kg lammrack eller lammsadel
1 dl Sverigeskafferits Rostad Vitlök rapsolja
1 dl Sverigeskafferiets Tomat & Rostad Vitlök sås
1 kvist rosmarin
1 kvist timjan
Sverigeskafferiet Svenska Gårdar Gourmetsalt

Gör så här:

Pensla köttet med Rostad Vitlök rapsolja, mal över Svenska Gårdar Gourmetsalt och gnid in de färska örterna. Lägg köttet på grillen och grilla köttet helt över grillen i cirka 10 minuter runt om. Det går även bra att bryna köttet i stekpanna runt om och sen steka färdigt i ugn på 200 grader i 10 minuter.

Låt sen köttet vila under folie eller liknande i 10 minuter. Skär upp köttet och servera.

Revbensspjäll med bärbalsamico glaze

Ingredienser (4 port)

1 ½ kg grillade revbensspjäll
hackad persilja
Sverigeskafferiet Svenska Gårdar Gourmetsalt

Till bärbalsamico glaze:

½ dl japansk soja
½ dl Sverigeskafferiets bärsbalsamico, valfri smak
3 pressade vitlöksklyftor
1 msk äpplecidervinäger
1 msk Sverigeskafferiets Citron rapsolja
1 msk flytande honung
Svenska gårdar Gourmetsalt

Gör så här:

Koka ihop samtliga ingredienser till glazen tills hälften av vätskan återstår. Dela revbenen och pensla på revbensspjällen. Strö över hackad persilja.

Smaksätt ytterligare med Sverigeskafferiet Svenska Gårdar Gourmetsalt.

Smaker att Älska - receptsamling

Dessert

Pannacotta med bärbalsamicorörda blåbär

Ingredienser (4 port)

Till pannacottan:

2 dl grädde

1 gelatinblad

1/2 dl socker

2 g lakritspulver

Till bärbalsamicorörda blåbär

1 dl av Sverigeskafferiets bärbalsamico Lingon,

Björnbär, Hallon eller Svarta vinbär

500 gram färska blåbär

1 msk socker

½ rivet citronskal

färsk citronmeliss

Gör så här:

Blötlägg gelatinbladen i vatten. Koka upp grädde och socker. Låt svalna något, tillsätt sedan lakrits och de urkramade gelatinbladen. Fyll upp i champagneglas och ställ i kylan. Lägg blåbären i en skål, slå över bärbalsamico, socker och rivet citronskal. När pannacottan stelnat toppa champagneglasen med bärblandningen och dekorera med citronmeliss och rivet citronskal med färsk mynta. Servera genast.



Kontakta Sverigeskafferiet i lust och nöd

Har du önskemål, idéer eller tips? Vill du ha recept-idéer? Vill du samarbeta med Sverigeskafferiet? Är du inte nöjd? Vi är aldrig längre bort än ett e-post meddelande.

Hör av dig till Pia, Lasse och Johan på
kundtjanst@sverigeskafferiet.se eller 031 - 25 25 77
www.sverigeskafferiet.se



Kundtjänst: Sverigeskafferiet AB

Bärfverfeltsgatan 3 | 412 73 GÖTEBORG | +46 (0) 31 25 25 77
kundtjanst@sverigeskafferiet.se | www.sverigeskafferiet.se

SVENSKA 
HANDTRYCK.se


Gourmet
SVERIGESKAFFERIET