

Enkel sommarbuffé till festen (8 sidor)

Smarta bufféretter med mycket smak och vackra färger.



Foto: Holger Edström

Hannas välkomstdrink

Ingredienser 20 personer

- 1 l granatäppeljuice, (Del Monte)
- 4 st torrt mousserande vin, (flaskor à 75 cl)

Tillagning

Vill du servera ett alkoholfritt alternativ ersätts vinet med samma mängd tonic water.

1. Kyl vin och juice minst 3 timmar före servering.
2. Häll upp ca 1/2 dl juice i varje glas, fyll på med ca 1 1/2 dl mousserande vin.



Foto: Wolfgang Kleinschmidt

Grön sparris med tryffelpecorino

Ingredienser 6 - 8 personer

500 g	grön sparris
2 msk	olivolja
50 g	tryffelpecorino, lagrad
2 krm	svartpeppar, nymald
	några droppar tryffelolja, (ev)

Tillagning

Lagrad pecorinoost med äkta tryffel är dyrt, men en liten bit räcker långt. Vanlig pecorino med några stänk tryffelolja kan ersätta den äkta varan.

1. Koka sparrisen ca 4 min i lättsaltat vatten.
2. Häll av vattnet. Skölj sparrisen i kallt vatten så kokningen avstannar. Låt rinna av.
3. Grilla den runt om i grillpanna eller på utegrillen.
4. Lägg upp sparrisen på ett fat. Ringla över olivolja och hyvla över tryffelpecorino. Mal över svartpeppar. Smaken av tryffel kan förstärkas med några droppar tryffelolja.



Foto: Ann-Charlotte Fägerlind

Tapenadesnurror

Ingredienser 24 stycken

250 g smördeg, kyld

150 g tapenade

Tillagning

Med färdigköpt kyld smördeg går det lätt att göra lagom salta snurror.

1 Sätt ugnen på 225 grader. Dela degen i två rektanglar. Bred på ett tunt lager tapenade. Rulla ihop degen till en rulle. Skär varje rulle i cirka 12 bitar.

2 Lägg bitarna på ett bakplåtspapper på en plåt och grädda i cirka 10–12 minuter.



Foto: Thomas Carlén

Skinklindad ugnstekta majskycklingfilé

Ingredienser 8 port

4 st	majskycklingfiléer
	salt, svartpeppar
2 tsk	timjan
16 st	Skivor lufttorkad skinka (serranojamón)

Dekoration:

cocktailtomater
färsk timjan

Tillagning

Ugn: 175 grader.

1. Torka av filéerna med hushållspapper. Salta lätt och krydda med svartpeppar och timjan.
2. Linda skinkskivor runt filéerna och lägg dem i en smord ugnssäker form. Stek dem i mitten av ugnen tills innertemperaturen är 70 grader, cirka 30 minuter. Låt köttet vila 10 minuter, innan det skärs upp. Eller låt köttet kallna och sedan förvaras i kyl till serveringen.
3. Skär upp köttet i centimetertjocka skivor och lägg upp på serveringsfat. Dekorera med färsk timjan och halverade cocktailtomater.



Foto: Svante Sjöstedt

Rosépepparlax med gurknudlar och rädisor

Ingredienser 20 laxbitar

500 g	laxfilé, skinn- och benfri
1 tsk	rosépeppar, stött
1 tsk	salt
1 tsk	strösocker
10 st	gurka, cm
1 knippe	rädisor
0,5 paket	smörgåskrasse
0,5 tsk	salt
2 tsk	rosépeppar, hel
2 tsk	olivolja

Tillagning

Kan serveras kall eller ljummen.

1. Sätt ugnen på 150°.
2. Skär laxen i 20 bitar. Krydda med rosépeppar, salt och socker. Lägg laxen på en smord plåt. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min. Låt svalna.
3. Strimla gurkan i långa, tunna strimlor och skiva rädisorna tunt. Blanda med krasse och salt.
4. Lägg ut laxen på ett fat och toppa med salladen. Garnera med rosépeppar och olivolja



Foto: Ulrika Pousette

Bulgur med fetaost och granatäpple

Ingredienser 4 personer

2,5 dl	fullkornsbulgur
5 dl	vatten
1 st	grönsaksbuljongtärning
2 st	granatäpplen
20 st	aprikoser
1 tsk	kardemummakärnor, nystötta
1 st	citron, rivet skal
0,5 dl	pistaschnötter, grovhackade
4 msk	mynta, hackad
150 g	fetaost, smulad
0,5 tsk	salt
0,5 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

Saftig bulgursallad med spännande smak av aprikoser, mynta och pistaschnötter. Pricken över i är de vackra granatäppelkärnorna som ger en fin smakbrytning till fetaosten.

1. Koka bulgur i vatten med buljongtärning enligt förpackningens anvisning ca 10 min.
2. Gröp ur granatäpplenas kärnor. Plocka bort de vita hinnorna. Strimla aprikoserna.
3. Blanda bulgur, aprikoser, kardemumma, citronskal, nötter, mynta och hälften av osten. Smaka av med salt och peppar.
4. Lägg upp salladen på ett fat, strö över resten av osten och toppa med granatäppelkärnorna.



Foto: Lars Paulsson

Kronärtskockssallad

Ingredienser 4 personer

400 g kronärtskockshjärtan, i burk
2 msk rucoladressing, separat recept
2 msk gräslök, hackad

Tillagning

Öppna en burk kronärtskockshjärtan, och låt rinna av.
Dela dem i halvor och lägg i en skål. Rör ner rucoladressing och hackad gräslök. Låt salladen gärna stå i kylan en stund. Gott till bröd och lite skinka eller som tillbehör till exempelvis grillad kyckling.



Foto: Ove Lindfors

Marängstårta med grädde & hallon

Ingredienser 12 bitar

Botten:

100 g	rumsvarmt smör
1,5 dl	strösocker
5 st	äggulor
4 msk	mjök
2 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver

Maräng:

5 st	äggvitor
2,5 dl	strösocker
50 g	pinjenötter

Fyllning:

3 dl	vispgrädde
2 dl	lemon curd
0,5 l	hallon, cirka 0

Lemon curd: Färdigköpt citronkräm blandad med vispgrädde är gott som fyllning i en lättbakad sommartårta.

Tillagning

Kårt barn har många namn, och det stämmer verkligen på den här tårtan som blev mångas favorit för några år sedan. Nu är den åter populär och har gjort den med citrongrädde, pinjenötter och hallon.

1. Botten: Sätt ugnen på 150 grader. Lägg ett bakplåtspapper i en långpanna.
2. Vispa smör och socker poröst. Rör ner en äggula i taget. Tillsätt mjölken och sist mjölet som blandats med bakpulvret. Rör till en jämn smet.
3. Marängen: Vispa vitorna med hälften av sockret till fast skum. Vispa ner resten av sockret.
4. Bred ut smeten till botten i långpanna med bakplåtspapper, 30 x 40 centimeter. Bred över marängen toppigt. Strö på pinjenötterna.
5. Grädda i nedre delen av ugnen cirka 35 minuter. Lyft kakan ur långpannan och låt den svalna. Lossa kakan med en pannkaksspade och låt den sedan kallna på pappret.
6. Lägg ihop tårtan: Dela kakan på mitten. Vispa grädden. Rör lemon curd mjuk och vänd ner den i grädden. Lägg ihop bottnarna med citrongrädde och hallon emellan. Garnera gärna med extra hallon.