



Festmeny i glada höstfärger

Vackra färger och goda dofter är den bästa aptitretaren. Här bjuder vi på en generös festmeny, där varje rätt är en fest för både öga och gom.

Börja middagen med en färgglad tapastrio;

- morotssoppa med grön ärtkräm
- ostpastejer med kräftstjärtar
- bakade rödbetshalvor med osttopp.

Till huvudrätt:

En nötstek på rotfruktsbädd med potatiskaka, rostad pumpa och svampsallad till.

Till efterrätt mumsar vi på vackra lingonpäron med valnötssås. Smaklig måltid!

Recept till 6 personer



Ostpastejer med kräftstjärtar

Läckra små portionspastejer med västerbottenost.



Bakade rödbetshalvor med osttopp



Morotssoppa med grön ärtkräm



Stek med rotfrukter



Rostad pumpa



Potaiskaka med palsternacka och morötter



Svampsallad med saltorkade tomater
Gott tillbehör till en mustig stek.



Lingonpäron med valnötssås



Ostpastejer med kräftstjärter

Ingredienser 6 personer

2 st ägg
2 dl lätt crème fraiche
1 dl västerbottenost, riven
0,5 tsk salt
1 krm peppar
2 msk dill, hackad
0,5 st avakado

Garnering:

100 g kräftstjärter
1 msk dill

Tillagning

Läckra små portionspastejer med västerbottenost.

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smörj 6 folieformar. Vispa ihop ägg, crème fraiche, ost, salt, peppar och dill.

2. Dela, kärna ur och skär avokadon i små bitar och fördela i formarna. Häll på smeten och grädda i 15–20 minuter.

3. Lossa pastejerna ur formarna innan de kallnar. Blanda kräftstjärtarna med dill och lägg ovanpå.



Bakade rödbetshalvor med osttopp

Ingredienser 6 personer

6 st	rödbetor
1 msk	olja
0,5 tsk	salt
70 g	kvibille gräddädel
0,5 dl	crème fraiche
6 st	valnötter

Tillagning

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skala rödbetorna tunt så de inte förlorar sin färg. Dela stora rödbetor på mitten, låt små vara hela och lägg på bakpapper.
2. Ringla olja över och salta. Baka i ugn, 225 grader, cirka 40 minuter. Kontrollera med sticka att rödbetorna är mjuka.
3. Låt svalna. Rör ihop finriven ädelost med crème fraiche och spritsa eller klicka på betorna. Garnera med valnöt.



Morotssoppa med grön ärtkräm

Ingredienser 6 personer

400 g	morötter, skalade
0,5 st	gul lök
1 msk	smör eller margarin
5 dl	vatten
1 st	grönsaksbuljong, tärning
1 dl	vispgrädde
	salt, peppar
100 g	frysta ärter
1 msk	vatten
1 msk	färskost
1 st	vitlöksklyfta
1 tsk	färsk timjan
	salt

Tillagning

1. Skala morötterna och skär i mindre bitar. Skala och hacka löken. Fräs morötter och lök i smör utan att det får färg.
2. Tillsätt vatten och buljongtärningar och koka i cirka 15 minuter tills morötterna är mjuka.
3. Mixa soppan slät. Koka upp med grädden och smaka av med salt och peppar.
4. Koka ärterna i vattnet ett par minuter. Mixa till en puré. Rör i färskost och pressad vitlök och smaka av med timjan och salt.
5. Servera soppan varm med en klick ärtpuré i.



Stek med rotfrukter

Ingredienser 6 personer

1 kg	fransyska, eller innanlår av nötkött
1,5 tsk	salt
2 krm	peppar
1 msk	smör eller margarin
2 st	morötter
1 st	rotselleri
1 st	gul lök
3 dl	vatten
1 dl	vispgrädde
0,5 dl	sherry
2 msk	kalvfond
1-2 msk	maizena redning
1 tsk	sirap

Tillagning 6 personer

1. Krydda köttet runtom och bryn väl i smör. Lägg i en form. Skala morötter, selleri och lök och skär i bitar.
2. Lägg runt om köttet och häll på vattnet. Sätt i en stektermometer och tillaga i ugn, 125 grader. Ös med skyn då och då.
3. När temperaturen är 65 grader, är köttet rosa, vid 75 grader är det genomstekt. Det tar cirka 1 1/2 timme. Låt köttet vila i 10 minuter.
4. Häll skyn i en kastrull och koka upp tillsammans med grädde, sherry och fond. Red av och koka i 3 minuter.
5. Smaka av med salt, peppar och sirap. Skiva köttet och servera.

Svampsallad med soltorkade tomater

Ingredienser 6 personer

750 g	blandad svamp
2 st	schalottenlökar
100 g	soltorkade tomater
2 msk	smör eller margarin
70 g	färsk babyspenat
	salt, peppar

Tillagning

Gott tillbehör till en mustig stek.

1. Stek svampen i smör tills vätskan kokat in. Skala och hacka löken och dela tomaterna i bitar.
2. Fräs med svampen ett par minuter. Blanda i spenaten och krydda med salt och peppar.



Rostad pumpa

Ingredienser 6 personer

1 kg	pumpa
2 st	vitlösklyftor
0,5 dl	persilja
2 msk	olivolja
	salt, peppar

Tillagning

1. Dela pumpan och skär bort skalet. Skär pumpaköttet i tärningar. Hacka vitlök och persilja och blanda med olja, salt och peppar.
2. Vänd ner pumpatärningarna och blanda runt. Lägg på plåt med bakpapper och baka i ugn i 200 grader i 30 minuter.



Potaiskaka med palsternacka och morötter

Ingredienser 6 personer

8 st	potatisar
2 st	morötter
1 st	palsternacka
	salt, peppar
	margarin till stekning

Tillagning

1. Skala potatis, morötter och palsternacka och riv grovt. Blanda med salt och peppar.
2. Krama ur vätskan som bildats och håll i en stekpanna med matfett. Packa till med stekspade och stek till vacker färg på båda sidorna.
3. Stek klart i ugn, 200 grader, cirka 15 minuter. Skär i snibbar och servera till kött.



Lingonpäron med valnötssås

Ingredienser 6 personer

6 st	päron av fast sort
2 dl	koncentrerad lingondricka
7 dl	vatten
200 g	lingon
1 dl	socker
2 st	hel kanel, i bitar

Valnötssås:

1,5 dl	vispgrädde
1,5 dl	socker
1 dl	ljus sirap
1 msk	vetemjöl
1 dl	valnötter

Tillagning

1. Skala päronen men behåll stjälken. Koka lingondricka, vatten, lingon, socker och kanel i 10 minuter. Mosa lingonen mot kanten på grytan.
2. Lägg i päronen och sjud sakta tills de är mjuka, cirka 20 minuter. Låt svalna.
3. Koka ihop grädde, socker, sirap och vetemjöl till en simmig sås. Rör i grovt hackade valnötter. Servera varm till päronen, gärna med glass.