

Lätt att förbereda kräftskivan

Bröd, pajer och desserter som du enkelt gör i förväg.

IDÉ Här har vi samlat de smarta recepten som du kan förbereda. Vissa recept kan göras dagen innan, andra går bra att frysa in och ta fram och tina när det är dags för fest.



Foto: Lars Paulsson

Kräftgott i frasigt skal

Ingredienser 10 personer

1,5 dl	rågmjöl, grovt
1 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
50 g	smör
0,5 dl	kesella
2 msk	vatten

Fyllning

4 dl	kesella
2 dl	lätt crème fraîche
1,5 dl	dill, finhackad
1,5 dl	solroskärnor, rostade
1,5 tsk	salt
1 krm	cayennepeppar
1,5 msk	dijonsenap
2 tsk	dillfrö, stött
400 g	kräftstjärtar, avrunna, rensade

Garnering

1 st	rödlök i tunna klyftor + dill
------	-------------------------------

Tillagning: Kräftgott i frasigt skal

En smakrik skaldjursröra med en lätt touche av krondill fyller ett frasigt pajskalet. Både fyllning och skal kan förbereds dagen innan men bör inte läggas samman förrän strax före servering.

1. Blanda råg- och vetemjöl med bakpulver. Finfördela smöret däri, gärna i matberedare. Tillsätt kesella och vatten och blanda snabbt samman till en deg.
2. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Låt vila medan ugnen värms till 225°.
3. Nagga pajskalet med en gaffel och grädda mitt i ugnen ca 10 minuter. Låt kallna.
4. Blanda samtliga ingredienser till fyllningen, utom kräftstjärtarna, i en skål. Dela de väl avrunna kräftstjärtarna i mindre bitar och vänd ner dem i röran. Spara eventuellt några kräftstjärtar till garnering.
5. Lägg upp fyllningen i pajskalet och garnera med rödlöksklyftor och dill.



Foto: Lars Paulsson

Svamppaj med smak av sherry

Ingredienser 10 personer

Pajdeg

6 dl vetemjöl
250 g smör
0,5 dl vatten, kallt

Fyllning

2 st purjolökar
500 g kantareller, färska
600 g skogschampinjoner, färska
2 msk smör
2,5 tsk salt
0,5 tsk svartpeppar, nymald
0,5 dl torr sherry
4 st ägg, stora
4 dl mjölk
4 dl brännvinsost, riven

Tillagning

Här har vi gräddat pajen på en vanlig plåt med ca 1 1/2 cm hög kant. Servera pajen direkt ur långpannan eller skär den i bitar. Pajen går bra att frysa in. Tina den sedan långsamt i kylan.

1. **Pajdeg:** Hacka ihop mjöl och smör till en grymig massa.

Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop degen.

2. Tryck ut den i en långpanna 40x35 cm. Nagga med en gaffel.

Låt pajskalet vila i kylan ca 1 timme. Sätt ugnen på 200°.

Förgrädda pajdegen mitt i ugnen ca 15 min.

3. **Fyllning:** Ansa, skölj och finstrimla purjolöken. Skär den stora svampen i mindre bitar. Stek svampen i smör i en stekpanna 3-4 minuter.

4. Rör ner purjolöken och fortsätt steka tills den är mjuk. Krydda med 2 tsk salt och peppar. Blanda ner sherry. Lägg svampröran i pajskalet.

5. Vispa ihop ägg, mjölk, ost och 1/2 tsk salt. Häll det över svampen och purjolöken. Grädda pajen mitt i ugnen ca 20 min.



Foto: Stewen Quigley

Ostbollar med gräslök

Ingredienser 20 personer

6 dl lagrad prästost, riven
100 g färskost med gräslökssmak
1 knippe gräslök, finhackad

Tillagning

Ostbollar utan gräslök på går bra att frysa.

1. Blanda ostsorterna och forma dem till köttbollsstora bollar.
2. Rulla dem i hackad gräslök.



Foto: Ulf Svensson

Kuvertbröd med citrussmör

Ingredienser 30 st

50 g	jäst
5 dl	vatten, ljummet (37°)
3 msk	olivolja
1 msk	flytande honung
1 tsk	salt
12 dl	vetemjöl
1 st	fillning:
100 g	smör
2 st	citroner, rivet skal av
1 st	lime, rivet skal av

Pensling:

1 st	ägg
1 krm	sesamfrö
1 krm	flingsalt

Tillagning

Lättbakat bröd som går utmärkt att frysa. Sprödvärms gärna inför servering.

1. Smula ner jästen i en skål och rör ut den med ljummet vatten. Tillsätt olja, honung, salt och nästan allt mjöl. Spara ca 1/2 dl till utbakning. Arbeta degen smidig ca 10 min.
2. Låt jäsa 1 timme under bakduk.
3. Ta upp degen på mjölad bänk. Dela den i två delar. Kavla ut var och en till en 1/2 cm tjock rektangel.
4. Blanda smöret med citronoch limeskal. Bred smöret på degen och rulla ihop från långsidan. Skär varje rulle i ca 2 cm tjocka skivor. Lägg skivorna på 2 plåtar med bakplåtspapper.
5. Låt jäsa 30 min under bakduk.
6. Sätt ugnen på 250°. Pensla bröden med ägg, strö på sesamfrö och salt. Grädda mitt i ugnen ca 10 min.



Foto: Svante Sjöstedt

Kokta kräftor

Ingredienser 2 kilo

2 kg kräftor

Lag

5 l vatten
 2 dl grovt salt
 4 st sockerbitar
 1 st öl, (33 cl)
 krondill, kraftig och fin, inga stjälkar

Tillagning

Koka kräftorna dagen innan de ska serveras så att de hinner ta till sig den goda smaken. Servera med gott bröd, kumminost och kryddad snaps.

1. Se till att alla kräftor är levande. Skölj dem väl och låt dem kliva runt i en balja med vatten en stund.
2. Koka upp alla ingredienserna till lagen i en stor gryta (10 liter).
3. Lägg i kräftorna, ca 12 åt gången, låt spadet koka upp och lägg i nästa o s v. Låt sedan kräftorna koka häftigt i ca 10 min.
4. Kyl grytan med kräftor så snabbt som möjligt, ställ grytan i vattenbad. Lägg på ny krondill.
5. Servera kräftorna riktigt kalla, dekorerade med fin krondill.



Foto: Svante Sjöstedt

Kräftbröd med dillsmak

Ingredienser 16 st

25 g	jäst
3 dl	vatten
1 msk	rapsolja
1 st	ägg
1 tsk	salt
1 msk	flytande honung
0,5 paket	dill, klippt fryst
9 dl	vetemjöl special

Tillagning

Snygga, lite pyssliga bröd, som är roliga att göra. Gör gärna en mall att skära ut dem efter. Baka bröden i god tid och frys in dem så att de är klara till kalaset.

1. Smula jästen i en bunke. Värm vattnet till 37° (finger varmt) och rör ut jästen.
2. Tillsätt rapsolja, ägg, salt, flytande honung, dill och det mesta av mjölet. Arbeta degen kraftigt. Låt degen jäsa övertäckt ca 40 min.
3. Dela degen i två delar. Lägg ena delen i kylan om små kräftor ska bakas, så jäser inte degen för mycket.
4. Kavla degen till ca 1 cm tjocklek. Skär med mjölad kniv eller med brödsporre när du formar bröden som kräftor, gärna efter en mall. Eller dela degen i 2 bitar och forma till stora kräftor.
5. Låt jäsa på plåt i ca 15 min. Sätt ugnen på 250° för små kräftbröd eller 225° för större.
6. Grädda mitt i ugnen ca 10 min eller ca 20 min för de större.



Foto: Stewen Quigley

Västerbottenspaaj med örter

Ingredienser 8 personer

125 g smör
 3 dl vetemjöl
 1 msk vatten

Fyllning:

3 st ägg
 2 dl mellangrädde
 150 g västerbottensost, riven
 0,5 tsk salt
 1 krm svartpeppar

Garnering:

0,25 st kruka färsk oregano eller timjan

Tillagning

1. Sätt ugnen på 225°. Blanda snabbt degen i en matberedare och klä en 24 cm pajform och ställ den kallt 30 min.
2. Nagga botten och förgrädda pajskalet 10 min.
3. Vispa ägg och grädde, tillsätt ost, salt och peppar. Häll fyllningen i pajskalet och grädda 25 min tills fyllningen stannat och pajen fått fin färg.
4. Servera den varm eller ljum garnerad med färska örter.



Foto: Wolfgang Kleinschmidt

Björnbärstorte

Ingredienser 12 bitar

3 dl	vetemjöl
2 msk	florsocker
125 g	smör, kallt
1 st	ägg, gula
1 msk	vatten

Fyllning

3 st	ägg
250 g	kesella
1 dl	crème fraiche
1 dl	strösocker
100 g	mandelmassa, riven
200 g	björnbär, frysta
2 msk	mandel, hyvlad

Servering

lättvispad grädde

Tillagning

Färdig kan tarten stå ett dygn i kylan men det går också bra att förbereda degen och ha den uttummad och klar i formen i frysen. Då är det lätt att servera den läckra tarten nygräddad.

1. Hacka snabbt ihop mjöl, florsocker och smör. Gärna i matberedare.
2. Tillsätt ägg och vatten och samla ihop en deg.
3. Kavla eller tumma ut degen en form med löstagbar kant, 24 cm (på bilden har vi använt en avlång form 11x35 cm men då ryms inte hela satsen så du får göra en liten bredvid). Nagga degen.
4. Sätt ugnen på 200°. Blanda ägg, kesella, creme fraiche, socker och riven mandelmassa till fyllningen och håll den degformen.
5. Strö över björnbären och den hyvlade mandeln. Grädda i nedre delen av ugnen ca 40 min tills äggstanningen har stannat även i mitten. Serveras ljummen eller kall med lättvispad grädde.



Foto: Holger Edström

Svartvinbärstarteletter

Ingredienser 30 st

Pajdeg

1 dl	florsocker
75 g	smör, rumsvarmt
1 st	ägg
3 dl	vetemjöl

Fyllning

600 g	svarta vinbär
0,5 dl	strösocker
100 g	smör
3 st	äggulor
0,5 dl	strösocker

Maräng

0,5 dl	vatten
2 dl	strösocker
0,25 st	stjärnanis
3 st	äggvitor

Tillagning

Tarteletterna kan med fördel frysas när de är helt klara för att sedan tinas och färgsättas inför serveringen. En hushållstermometer är nödvändig för att göra italiensk maräng.

1. Pajformar: Rör florsocker och smör till en mjuk massa, tillsätt ägget och sedan mjölet. Låt degen vila minst 1 timme.
2. Sätt ugnen på 200°. Kavla eller tryck ut degen i formarna. Grädda mitt i ugnen 10-12 min. Ta ut och låt kallna. Ta ut kakorna ur formarna.
3. Mixa vinbären och passera dem genom en sil till puré. Mät upp 2 dl puré och koka upp den med 1/2 dl socker och smör. Vispa under tiden samman äggulor och 1/2 dl socker.
4. Vispa ner ägg- och sockerblandningen i den varma massan och sjud under vispning till en tjock kräm, ca 85°. Sila purén och fyll formarna. Ställ kallt.
5. Maräng: Koka upp vatten med socker och stjärnanis. Vispa under tiden äggvitan till ett begynnande skum. När sockerlagen är 121° hålls den i en fin stråle ner i äggvitan under kraftig vispning med elvisp. Vispa tills marängen är kall. Det tar tid, ca 10 min.
6. Häll marängen i en spritspåse och spritsa marängen i formarna.
7. Färga marängen i ugn under grill och högsta värme med ugnsluckan på glänt eller med en gasbrännare.



Foto: Henrik Frithiof

Svarta vinbärssnaps

Ingredienser 3 dl färdig snaps

3 dl vodka eller rent brännvin
0,5 msk strösocker
3 dl svarta vinbär

Tillagning

Om du vill ha en snaps som passar fint till maten kan du använda denna sockermängd. Men vill du ha en lite sötare snaps kan du öka mängden socker till 1 1/2 msk.

1. Rensa vinbären noga och lägg dem i en glasbehållare eller flaska. Häll på sockret och slutligen vodkan eller brännvinet. Förslut allt noga och skaka flaskan tills sockret löst sig. Låt stå svalt och mörkt i cirka 1 vecka och sila därefter av vinbären och häll snapsen på en väl rengjord glasflaska.