Snårets Receptbok

Goda rätter

**Av**

Claes-Erik Rydberg

Innehåll

[Innehåll iii](#_Toc154639825)

[Introduction 1](#_Toc154639826)

[Förrätter 2](#_Toc154639827)

[Ägg 2](#_Toc154639828)

[Djävulsägg 2](#_Toc154639829)

[Kött 3](#_Toc154639830)

[Biff 3](#_Toc154639831)

[Viltbiff 3](#_Toc154639832)

[Rostbiff 5](#_Toc154639833)

[Vildsvinsjulskinka 6](#_Toc154639834)

[Vildsvinsrevbensspjäll 8](#_Toc154639835)

[Beef jerky 9](#_Toc154639836)

[Vildsvinsfilé i bakform 10](#_Toc154639837)

[Köttfärs 11](#_Toc154639838)

[Pannbiff 11](#_Toc154639839)

[Viltfärsspett 12](#_Toc154639840)

[Köttbullar 13](#_Toc154639841)

[Hamburgare 13](#_Toc154639842)

[Lyxhamburgare 14](#_Toc154639843)

[Salcicciahamburgare 15](#_Toc154639844)

[Vildsvinspaj med västerbottenost 16](#_Toc154639845)

[Helenas gästlåda på pasta och älgfärs (otestad) 18](#_Toc154639846)

[Korv 19](#_Toc154639847)

[Salciccia 19](#_Toc154639848)

[Gryta 20](#_Toc154639849)

[Vildsvinsragu som i Toscana 20](#_Toc154639850)

[Burgundisk gryta 21](#_Toc154639851)

[Rådjursgryta 22](#_Toc154639852)

[Viltgryta med trattkantareller 23](#_Toc154639853)

[Prinskorvgryta 24](#_Toc154639854)

[Biff stroganoff (otestad) 25](#_Toc154639855)

[Sås/soppa 27](#_Toc154639856)

[Viltfärssås 27](#_Toc154639857)

[Viltlasagne 28](#_Toc154639858)

[Övrigt 29](#_Toc154639859)

[Viltpytt 29](#_Toc154639860)

[Biff Rydberg 29](#_Toc154639861)

[Pulled boar 30](#_Toc154639862)

[Carnitas (otestad) 31](#_Toc154639863)

[Carbonara 32](#_Toc154639864)

[Fisk 33](#_Toc154639865)

[Sås/soppa 34](#_Toc154639866)

[Lax och purjolökssås 34](#_Toc154639867)

[Pasta 35](#_Toc154639868)

[Spaghetti med räkor, vitlök och tomat 35](#_Toc154639869)

[File’ 36](#_Toc154639870)

[Karins lax med gröna enbär 36](#_Toc154639871)

[Fantastisk fiskpaj 37](#_Toc154639872)

[Övrigt 40](#_Toc154639873)

[Banh Xeo – vietnamesisk omelettpannkaka 40](#_Toc154639874)

[Fågel 42](#_Toc154639875)

[Indiskt 42](#_Toc154639876)

[Vildand tikka masala 42](#_Toc154639877)

[Vegetariskt 44](#_Toc154639878)

[Asiatiskt 44](#_Toc154639879)

[Bibimbap 44](#_Toc154639880)

[Pasta 45](#_Toc154639881)

[Pasta limone 45](#_Toc154639882)

[Pannkakor 46](#_Toc154639883)

[Galetter med svampstuvning 46](#_Toc154639884)

[Tillbehör 47](#_Toc154639885)

[Potatis 47](#_Toc154639886)

[Hasselbackspotatis 47](#_Toc154639887)

[Såser 48](#_Toc154639888)

[Löksås 48](#_Toc154639889)

[Vitvinssås 49](#_Toc154639890)

[Grönpepparsås 50](#_Toc154639891)

[Ostsås 51](#_Toc154639892)

[Enkel gräddsås 53](#_Toc154639893)

[Sallader 53](#_Toc154639894)

[Cole slaw 53](#_Toc154639895)

[Smaksättare 54](#_Toc154639896)

[Jack Daniels Glaze 54](#_Toc154639897)

[Jack Daniels Marinad 56](#_Toc154639898)

[Mustiga marinaden 56](#_Toc154639899)

[Chilimarinad 57](#_Toc154639900)

[Enbärskryddsmör 58](#_Toc154639901)

[Fonder 59](#_Toc154639902)

[Fisk 59](#_Toc154639903)

[Räkfond 59](#_Toc154639904)

[Kött 60](#_Toc154639905)

[Köttfond 60](#_Toc154639906)

[Bakning 61](#_Toc154639907)

[Frukost 61](#_Toc154639908)

[Scones 61](#_Toc154639909)

[Granola 62](#_Toc154639910)

[Bröd 63](#_Toc154639911)

[Öster Malma fröknäcke 63](#_Toc154639912)

[Öster Malma Torpestalimpa 64](#_Toc154639913)

[Drycker 64](#_Toc154639914)

[Saft 64](#_Toc154639915)

[Granskottssaft 64](#_Toc154639916)

[Frukost 65](#_Toc154639917)

[Ägg 65](#_Toc154639918)

[Lyxig äggröra 65](#_Toc154639919)

[Epilogue/Conclusion 66](#_Toc154639920)

# Introduction

Denna bok dokumenterar recept testade i Snåret. Den är mestadels modulär, dvs de olika delarna av en rätt beskrivs för sig med serveringsförslag för hur de ska kombineras.

# 

# Förrätter

## Ägg

### Djävulsägg

Ursprung: Knasen kockisbilaga

4 hårdkokta ägg

3 msk majonnäs

1 msk dijonsenap

1 tsk cayennepeppar

En gnutta salt

Gräslök

Några salladsblad

1.Hårdkoka äggen

2.Skala och dela äggen på längden och ta ut äggulorna

3.Placera ägghalvorna på ett fat dekorerat med salladsblad

4.Mosa äggulorna och blanda med majonnäs, senap, salt och hälften av cayennepepparen

5.Fyll ägghalvorna med blandningen och pudra över resten av cayennepepparn

6.Ställ i kylen 2-3 timmar

7.Garnera med några strån gräslök

Serveringsförslag: fördrink till

# Kött

## Biff

### Viltbiff

Ursprung: okänt

Biff

Salt

Vitpeppar

Smör

Rosmarin

Timjan

Tina i kyl över natten.

Ta ut och låt bli rumstempererad.

Salta rikligt runt om en timme innan tillagning, man kan peppra nu också.

Efter en timme med saltet, stek på högsta temperatur runt om, saftigheten ska stängas in.

Om man har tid kan man låta den svalna innan ugnen.

Förpacka i aluminiumfolie med liten klick smör i. Om man har, rosmarin eller timjankvist i.

Sätt in i ugnen på 125 grader med köttermometer som mäter mitt i köttet. Exakt vilken måltemperatur man ska ha beror på hur man vill ha den. Normalt skulle jag sätta 56-58 grader men Mufflon verkar bli lite rödare än annan.

Helst ska den stå typ 10 min innan man käkar.

Serveringsförslag: Kokt potatis och sås

### A piece of meat on a grill Description automatically generatedRostbiff

Ursprung: https://www.spisa.nu/recept/hjortrostbiff-med-rotsaker-i-apelsin-och-senapsvinaigrette-4

Dovrostbiff

Salt

Svartpeppar

Tina i kyl över natten.

Ta ut och låt bli rumstempererad

Salta rikligt runt om en timme innan tillagning

Gnid in salt och peppar innan stekning.

Stek på högsta temperatur runt om, saftigheten ska stängas in.

Om man har tid kan man låta den svalna innan ugnen.

Sätt in på galler lågt i ugnen på 100 grader med köttermometer som mäter mitt i köttet. Vänta tills det är 57 grader i.

Låt vila tills det svalnat.

Serveringsförslag: Potatissallad

### Vildsvinsjulskinka

Ursprung: https://www.vrenaviltslakteri.se/tillaga-julskinka-av-vildsvin/ och https://swedishwild.se/blogs/recept-pa-viltkott/julrecept-pa-viltkott

Vildsvinsjulskinka 1.5-2 kg

Kryddpeppar

1 Lagerblad

1 Lök

1 morot

Griljering:

1-2 äggulor

2 msk farinsocker

4 msk skånsk senap

1 dl ströbröd

1.Skölj av skinkan under rinnande vatten.

2.Sjud på svag värme i lättsaltat vatten med kryddor/grönsaker tills 68-70 grader nås i tjockaste delen.

Griljering:

Sätt ugnen till 225 grader

Lägg skinkan på ett ugnssäkert fat

Blanda äggulor, farinsocker, senap och kryddblandningen. Pensla blandningen på skinkan och strö över lite ströbröd. Försök att få det på alla sidor.

Griljera skinkan mitt i ugnen tills den får fin färg, ca 10-15 min. Ös eventuellt med lite skinkspad så blir paneringen extra spröd.

### Vildsvinsrevbensspjäll

Ursprung: Viltkokboken

Tjocka revben från vildsvin

Salt

Cayennepeppar

2dl sirap

2dl äppelcidervinäger

1dl japansk soja

1 vitlöksklyfta, hackad

0.5 röd chili, hackad eller chiliflakes

2 tsk riven färsk ingefära

Salta och cayennekrydda revbenen. Vakuumförpacka och sous-vida i 70 grader i 6-12 timmar.

Blanda sirap, äppelcidervinäger, soja, vitlök, chili samt ingefära och koka ihop tills glazen är tjockflytande.

Pensla på rikligt med glaze på revbenen och sätt in i ugnen i 200 grader i 30 min. Halvtid, 15 min, så pensla på mer glaze.

Serveringsförslag: Coleslaw

### Beef jerky

Bacon strips of bacon cooking in an oven

Description automatically generated

Ursprung: Lina

1 bit dovfransyska/rådjursfransyska

Marinad: Jack Daniels marinad, Mustiga marinaden, Chilimarinad eller experimentera

Skär halvfrysta köttet i strimlor, c:a 1 mm tjocka, 2-3 cm breda. Skär mot fibrerna.

Marinera minst 24 timmar.

Torka bort fett genom att lägga bitarna på papper, salta. Vänd bitarna och salta på andra sidan.

Bred ut på galler med plåt under (för att inte droppa inne i ugnen) i ugnen (testa varmluft).

Torka i 70 grader i cirka 8 timmar tills köttet är torrt men lite segt. Vänd gärna på bitarna efter halva tiden.

Packa när det svalnat.

Serveringsförslag: som tilltugg till mjöd

### Vildsvinsfilé i bakform

Ursprung: Lina

1 vildsvinsytterfilé ca 1 kg, alt. Vildsvinsfilé

3 dl vispgrädde

1 dl lingonsylt, färdig eller koka själv på frysta lingon, vatten och socker

1 kött/grönsksbuljongtärning

2 msk japansk soja, ej kinesisk

½ tsk sambal oelek

½ tsk salt

½ tsk svartpeppar

Sås:

1 dl vispgrädde

3 msk vetemjöl

1 dl vatten

Spadet från formen

Lägg den putsade filen hel i en avlång sockerkaksform. Blanda ihop grädde, lingon, smulad köttbuljong, sambal oelek, salt och peppar i en skål. Häll såsen över köttet och ställ in formen nederst i ugnen på 175 grader. Låt stå ca 1,5 timme (ytterfilé, 1 timme för filé). Ta upp köttet och håll det varm under aluminiumfolie.

Sila av spadet från formen ned i en kastrull. Tillsätt grädden och låt koka upp. Rör ut mjölet i kallt vatten och häll ned i såsen under omvispning. Låt puttra några minuter under omrörning. Späd med vatten om det blir för tjockt. Smaka av med salt och peppar.

Serveringsförslag: Hasselbackspotatis, grönsaker/sallad och gelé eller lingonsylt.

## Köttfärs

### Pannbiff

Ursprung: Restaurangakademiens matlagningskurs

1 kg viltfärs

15 g salt

3 g mald svartpeppar

2 ägg

300 g vatten

100 g ströbröd

1 msk dijonsenap

1 finraspad lök

1 lök, finhackad och brynd

Blanda färsen med salt tills det börjar binda.

Häll i ströbröd och peppar och blanda tills det är helt utblandat.

Häll i ägg, vatten, dijon och lök och blanda ihop till homogen smet.

Forma pannbiffar och stek kort på högsta värme i olja (ev smör) i stekpanna.

Baka färdigt i ugn på 150 grader tills innertemperaturen är 60-70 grader.

Serveringsförslag: potatismos och löksås

### Viltfärsspett

Ursprung: Viltkokboken

500 g viltfärs (vildsvin testat)

1 tsk salt

1 ägg

1 vitlöksklyfta, pressad

0.5 gul lök, finriven

1 tsk paprikapulver

1 knivsudd sambal oelek

Blanda färsen och saltet tills det börjar binda

Blanda resten

Forma grillspett

Stek runtom på högsta värme

Stek färdigt på lägre värme i stekpanna med lock. Klar när inner temp är kanske 60-70 grader

Serveringsförslag: tzatziki och bröd

### Köttbullar

Ursprung: Mamma

1 dl vispgrädde

0.75 dl kruskakli

1 ägg

1 riven lök

500g viltfärs

1 tsk salt

1 tsk svartpeppar

Vispgrädde och kruskakli blandas och låt svälla i 10 min

Blanda saltet med köttet så det börjar binda. Blanda ihop övriga ingredienser och blanda slutligen med köttet.

Provstek en liten bit om du vill kontrollera kryddningen.

Doppa en matsked i ett glas vatten och ta upp lagom stor smetbit och forma till en bulle. Lägg dem på en vattensköljd bräda tills du har lagom många för att steka i en väldigt het stekpanna med olja och smör i. Låt dem brynas ordentligt runtom för att sedan lägga över dem i en stekgryta. Låt stå på låg temperatur en stund. Testa en att den är klar, om inte låt stå ett tag till.

Serveringsförslag: Potatismos och gräddsås

### Hamburgare

Ursprung: Mamma

1 dl vispgrädde

0.75 dl kruskakli

1 ägg

1 riven lök

500g viltfärs

1 tsk salt

1 tsk svartpeppar

Kryddvarianter: A: 2 tsk cayennepeppar, B: 2 msk rökig whiskey

Vispgrädde och kruskakli blandas och låt svälla i 10 min

Blanda saltet med köttet så det börjar binda. Blanda ihop övriga ingredienser och blanda slutligen med köttet.

Provstek en liten bit om du vill kontrollera kryddningen.

Forma till hamburgare i hamburgerpress. Stek i en väldigt het stekpanna med olja och smör i. Låt dem brynas ordentligt runtom för att sedan lägga över dem i en stekgryta. Låt stå på låg temperatur en stund.

Serveringsförslag: Hamburgerbröd

### Lyxhamburgare

Ursprung: Hamburgare och texmex boken, sid 31

1 dl vispgrädde

4msk creme fraiche

0.75 dl kruskakli

1 ägg

1 krm torkad rosmarin

2 finrivna vitlöksklyftor

3 msk finhackade marinerade soltorkade tomater

500g viltfärs

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

Vispgrädde och kruskakli blandas och låt svälla i 10 min

Blanda saltet med köttet så det börjar binda. Blanda ihop övriga ingredienser och blanda slutligen med köttet.

Provstek en liten bit om du vill kontrollera kryddningen.

Forma till hamburgare i hamburgerpress. Stek i en väldigt het stekpanna med olja och smör i. Låt dem brynas ordentligt runtom för att sedan lägga över dem i en stekgryta. Låt stå på låg temperatur en stund.

Serveringsförslag: Hamburgerbröd

### Salcicciahamburgare

Ursprung: Mamma och Restaurangakademiens matlagningskurs

1 dl vispgrädde

0.75 dl kruskakli

1 dl vatten och en matsked viltfond (el. 1 dl grönsaksbuljong)

Timjan

1 vitlöksklyfta

Fänkålsfrön

1 ägg

500g vildsvinsfärs

Hel svartpeppar

1 tsk salt

1 tsk svartpeppar

Vispgrädde och kruskakli blandas och låt svälla i 10 min

Koka upp buljong med timjan och hel svartpeppar, sila av och kyl.

Lägg vitlöken i kokande vatten en minut, kyl av med vatten och/eller is. Riv fint på rivjärn.

Blanda saltet med köttet så det börjar binda. Blanda ihop övriga ingredienser och blanda slutligen med köttet.

Späd färsen med buljongen till önskad konsistens.

Blanda med fänkålsfrön och vitlök.

Provstek en liten bit om du vill kontrollera kryddningen.

Forma till hamburgare i hamburgerpress. Stek i en väldigt het stekpanna med olja och smör i. Låt dem brynas ordentligt runtom för att sedan lägga över dem i en stekgryta. Låt stå på låg temperatur en stund.

Serveringsförslag: Hamburgerbröd

### Vildsvinspaj med västerbottenost

Ursprung: <https://folkofolk.se/vin/recept/kottfarspaj-med-vasterbottensost>, deg: https://www.ica.se/recept/gronkalspaj-med-svarta-oliver-och-vasterbottensost-334350/

Deg:

1.5 dl grahamsmjöl

1.5 dl vetemjöl

2 msk creme fraiche

100 g smör

1 krm örtsalt

Fyllning:

700 g vildsvinsfärs

1 gul lök

3 vitlöksklyftor

3 stjälkar selleri

1 msk oregano

1 msk timjan

2 medelstora morötter

1 dl rött vin

2 msk viltfond

400 g passerade tomater

2 tsk majsstärkelse

Vatten

3 msk balsamvinäger

Salt och svartpeppar

3 ägg

3 dl mjölk/grädde

150 g riven Västerbottenost

200 g körsbärstomater

3 msk balsamvinäger

1 nypa strösocker

Färsk gräslök

1. Mixa alla ingredienser till pajskalet. Tryck ut i en pajform, ca 25 cm i diameter (för 4 port), och ställ formen kallt i frysen i 20 minuter.

2.Förgrädda i ugn på 225 grader ca 10 minuter.

3. Fräs vildsvinsfärsen i en gryta. Skala och finhacka lök och vitlök, skiva selleri. Låt detta fräsa med nötfärsen i någon minut.

4. Skala och skär morötterna i småbitar och ha i. Slå på rödvin och låt koka upp. Tillsätt fond och passerade tomater. Låt allt koka utan lock tills morötterna mjuknat. Red av med lite majsstärkelse utrört i vatten.

5. Smaka av köttfärsen med balsamvinäger, salt och svartpeppar.

6. Fyll det förgräddade pajskalet med köttfärsen.

7. Vispa samman ägg med mjölk eller grädde. Häll detta över köttfärsen. Toppa med riven ost.

8. Grädda 225°C i cirka 30 minuter eller tills osten fått fin färg.

9. Dela tomaterna och toppa pajen med, ringla över balsamvinäger, socker och klippt gräslök.

Serveringsförslag: Rött vin och sallad.

### Helenas gästlåda på pasta och älgfärs (otestad)

Ursprung: Jägerer fro Övdalim

4 hg älgfärs (hjortfärs)

1 hackad lök

1 hackad grön paprika

Tomatpuré och soja efter smak

1 pkt bacon

6 dl spiralmakaroner

1 burk creme fraiche

3 msk ketchup eller chilisås

1 st buljongtärning

3 dl grädde

1 påse riven ost

1.Bryn lök, paprika, köttfärs och krydda efter behag. Tillsätt tomatpuré, lite vatten och koka ihop köttfärsen.

2.Fräs bacon och blanda detta i färsen.

3.Koka spiralmakaronerna och blanda köttfärsröran och makaronerna i en ugnsfast form.

4.Koka ihop grädde, creme fraiche och buljongtärningen i en kastrull och tillsätt chilisåsen.

5.Slå såsen över formen och strö över osten.

6.Gratinera i ugnen i 225 grader i ca 30 min.

Serveringsförslag: Bira kanske?

## Korv

### Salciccia

Ursprung: Restaurangakademiens matlagningskurs

1 kg vildsvinsfärs

30 g salt

3 dl grönsaksbuljong (testa gärna viltbuljong)

1 knippe timjan

2? vitlöksklyftor

Svartpeppar

Fänkålsfrön, hur mkt?

Svinfjällster

Koka upp buljong med timjan och hel svartpeppar, sila av och kyl.

Lägg vitlöken i kokande vatten en minut, kyl av med vatten och/eller is. Riv fint på rivjärn.

Kyl färsen till 4 grader, blanda i kyld bunke (tex i isbad) med saltet tills den börjar binda.

Späd färsen med buljongen till önskad konsistens.

Blanda med fänkålsfrön och vitlök. Stek lite för provsmakning.

Fyll i fjälltur.

Sous vide i 80 grader i 20 min.

Ta ut och kyl korven.

Stek till servering.

Serveringsförslag: Korvbröd

## Gryta

### Vildsvinsragu som i Toscana

Ursprung: Viltkokboken

600 g vildsvinskött i små tärningar (ytterlår testat)

Ca 1 liter rödvin (ex. Manifesto, ej den som heter ”Toscana”)

1 rödlök, hackad

1 morot i små tärningar

2 stjälkar bladselleri i små tärningar

1 kvist färs rosmarin eller 1 tsk mortlad torkad

1 lagerblad

2 klyftor vitlök, hackade

1 burk krossade tomater

Olja till stekning

Lägg köttet i skål, häll över rödvin och låt stå över natten.

Låt köttet rinna av, torka, salta och bryn bitarna i olja. Lägg i gryta.

Fräs lök, morot och selleri i olja och lägg i grytan.

Tillsätt rosmarinen, lagerbladet, vitlöksklyftorna och de krossade tomaterna.

Häll på 5 dl rödvin.

Sjud på lägsta värme 2-3 timmar eller tills köttet är så mört det nästan faller isär. Kan också göras i lerform på 175 grader.

Smaka av med salt och peppar.

Serveringsförslag: Tagliatelle

### Burgundisk gryta

Ursprung: ICA recept

1 kg grytbitar (bogstek från vilt)

nymalen peppar

Salt

1 msk tomatpuré

2 msk vetemjöl

1/2 dl balsamvinäger

2 dl grönsaksbuljong (vatten + fond)

1/2 flaska rödvin (à 75 cl)

200 g champinjoner

2 vitlöksklyftor

1 burk syltlök (à 275 g)

2 stora morötter

1 stor palsternacka

1 - 2 timjankvistar

1 - 2 persiljekvistar

2 lagerblad

Bryn champinjonerna (i kvartar) med hackade vitlöken. Skär köttet i bitar, salta bitarna rikligt och låt ligga i upp till en timme. Bryn.

Blanda vetemjölet med buljongen och rör ordentligt. Häll i lerform och ha i övriga ingredienser. Se till att vätskan täcker ingredienserna.

Ställ in lerformen i ugnen på 175 grader. Låt stå i minst 2 timmar. Rör om efter en timme.

Serveringsförslag: Kokt mjölig potatis

### Rådjursgryta

Ursprung: https://www.koket.se/radjursgryta-med-morotter-och-hostsvamp

600 g rådjursbog, tärnat

1 dl olivolja

2 tomater

6 schalottenlökar

0,25 fänkål

50 cl vitt vin

8 dl kalvbuljong (eller grönsaksbuljong), el. 8 dl vatten med 3 msk viltfond

citron

1 knippe morot (blandade sorter)

4 klyftor vitlök

färsk timjan

2 lagerblad

300 g karljohansvamp/taggsvamp/champinjon, färsk och skivad (eller den svamp ni hittar)

salt

vitpeppar

svartpeppar

1 knippe grönkål

Bryn köttet väl i olja samt salta och peppra. Lägg sedan köttet i en lerform.

Hacka/skiva tomater, lök, morötter och fänkål.

Fräs grönsakerna.

Slå på buljongen och vinet.

Finhacka vitlök och tillsätt.

Tillsätt timjan och lagerblad.

Tillsätt svampen, skivad.

Sätt in formen i ugnen på 175 grader i ungefär två timmar. Det ska bli riktigt mört.

Vänd ner finplockad grönkål när det är en kvart kvar.

Smaksätt med salt, svartpeppar och finrivet citronskal.

Serveringsförslag: Kokt potatis.

### Viltgryta med trattkantareller

Ursprung: Svensk Jakt Norma reklam

600 g grytbitar av vilt

2 gula lökar

2 morötter

200 g rotselleri

2 msk tomatpure’

3 msk viltfond

20g torkade trattkantareller eller 200g färska trattkantareller

Färsk timjan

1 tsk rosmarin

2 lagerblad

4 enbär

2 msk svartvinbärsgele

1 msk majsstärkelse

2-3 vitlöksklyftor

Salt peppar

Bryn köttet väl i olja samt salta och peppra. Lägg sedan köttet i en lerform.

Hacka/skiva tomater, lök, morötter och fänkål.

Fräs grönsakerna. Lägg i trattkantareller, hackad vitlök och tomatpure’ och låt fräsa lite till.

Lägg i lerformen.

Tillsätt fond, enbär, svart vinbärsgele och vatten så att det täcker.

Lägg i timjan, lagerblad och rosmarin.

Sätt in formen i ugnen på 175 grader i ungefär två timmar.

Red med majsstärkelse.

Smaka av med salt och peppar.

Serveringsförslag: potatis.

### Prinskorvgryta

Ursprung: https://www.elinaomickesmat.se/prinskorv-gryta/

500 g prinskorv

1 gul lökar

1 tsk torkad oregano

1 msk tomatpure’

2.5 dl grädde

2 dl creme fraiche

1 msk dijonsenap

salt

svartpeppar

ev. hackad persilja

Skär prinskorv i mindre bitar.

Skala och skär löken.

Hetta upp en panna med stekfett och fräs löken utan att den tar färg. Tillsätt prinskorven och stek tills prinskorven får fin färg.

Tillsätt tomatpuré och oregano och stek i någon minut.

Tillsätt grädde, creme fraiche och dijonsenap. Rör om, koka upp och smaka av med salt och peppar. Sänk värmen och låt grytan sjuda i några minuter.

Precis innan servering strö över hackad persilja.

Serveringsförslag: ris eller pasta

### Biff stroganoff (otestad)

Ursprung: https://www.jaktjournalen.se/recept/klassisk-stroganoff-pa-alg/

1 kg älgkött

2-3 stora gula lökar

Salt och peppar

6 msk tomatpure’

5 msk fransk ljus senap

2 köttbuljongtärningar

3-4 dl grädde

5dl Creme Fraiche

1-2 msk paprikapulver

Skär köttet i strimlor, 3–4 centimeter långa. Skala och hacka löken. Bryn löken i stekpanna.

Ta upp löken. Bryn köttet, salta och peppra efter smak.

Lägg köttet i en stekgryta och tillsätt lök, tomatpuré, senap och buljongtärningar. Häll på grädde och crème fraiche, krydda med paprikapulver och smaka av med salt och peppar.

Låt sjuda tills köttet är mört, 1–1,5 timme.

Servera gärna med favoritriset och ett mustigt rött vin.

Serveringsförslag: ris och ett mustigt rött vin.

## Sås/soppa

### Viltfärssås

A bowl of food on a table

Description automatically generated

Ursprung: Viltkokboken

1 kg viltfärs

3 gula lökar, fint hackade

3 stjälkar blekselleri, tärnade

1 morot, riven

4 vitlöksklyftor, fint hackade

3 msk tomatpuré

1 burk krossade tomater

100 g hackade soltorkade tomater

3 msk timjan

3 msk oregano

4 dl vatten + 2 msk viltfond

3 dl rödvin

1.5 tsk socker

Salt

Peppar

Bryn köttet. Lägg sedan köttet i en lerform.

Fräs grönsakerna.

Tillsätt tomatpure’, timjan och oregano och låt fräsa någon minut till.

Lägg i lerformen.

Tillsätt fond, vatten, vin, tomater och socker.

Sätt in formen i ugnen på 150 grader i ungefär en till två timmar.

Smaka av med salt och peppar.

Receptet fyller lerformen (c:a 3 liter).

Serveringsförslag: spaghetti eller som del i viltlasagne.

### Viltlasagne

Ursprung: Viltkokboken

300 g viltfärssås (se receptet för det)

C:a 12 lasagneplattor

Ostsås (se receptet för det)

Varva med ostsås, lasagneplattor och viltfärssås i en ugnsäker form. Avsluta med ostsås, lasagneplattor, ostsås. Grädda lasagnen i 225 grader i 30 minuter. Raspla lite parmesanost ovanpå när det är 5 minuter kvar.

Serveringsförslag: med enklare sallad.

## Övrigt

### Viltpytt

Ursprung: Viltkokboken

C:a 400 g viltkött i tärningar (rådjursrygg tex)

1-2 gula lökar, hackade

2-4 potatisar

Rotfrukter, tex morot, gulbeta, rödbeta, palsternacka

Stek löken på låg värme i smör tills den är mjuk, lägg åt sidan. Stek potatisen och rotfrukterna tills de är mjuka. Stek köttet på högsta värme tills det fått yta. Blanda allt.

Serveringsförslag: med stekt ägg

### Biff Rydberg

Ursprung: Viltkokboken

C:a 500 g hjortfile i tärningar

3-4 gula lökar

8-10 potatisar

Smör

En nypa socker

Salt peppar

Låt köttet bli rumstempererat

Tärna köttet i lite större tärningar, salta och låt vila c:a 1 timme

Skala och hacka löken

Stek löken mjuk i smör på låg värme, c:a 20 minuter. Sockra lite och låt karamellisera

Skala och skär potatisen i lika stora tärningar som köttet

Stek potatisen tills den fått färg och blivit mjuk. Salta och peppra

Stek köttet på högsta temperatur

Serveringsförslag: Med äggula och senap eller senapskräm (1 dl creme fraiche blandat med 1 msk senap)

### Pulled boar

Ursprung: Viltkokboken

C:a 800 g vildsvinskött, tex fransyska

Lite buljong

1.Lägg köttet i en ugnsfast form eller gryta.

2.Salta och peppra runt om och häll i lite buljong. Täck med folie/lock.

3.Sätt in i ugn 90 grader i minst 12 timmar, gärna längre (tex sent kvällen innan till middag dagen efter). Vänd köttet några gånger så det inte torkar.

4.Köttet är färdigt när det är så mört att du lätt kan dela det med två gafflar. Dela det då i strimlor.

Serveringsförslag: blanda med BBQ-sås och ha på macka eller till potatis.

### Carnitas (otestad)

Ursprung: <https://www.arla.se/recept/carnitas/>

600 g kött (benfri fläskkarré i original)

1 msk rökt paprikapulver

1 msk chili flakes

1 msk malen ingefära

2 tsk salt

1 apelsin

3 vitlöksklyftor

3 dl Coca cola

1.Låt köttet bli rumstempererat och salta en timme innan tillagning.

2.Sätt ugnen på 100 grader

3.Blanda kryddorna och gnid in köttet, lägg i ugnssäker form

4.Pressa apelsinen och riv vitlöksklyftorna. Blanda med coca cola och häll över köttet

5.Täck med lock eller aluminiumfolie. Tillaga i mitten av ugnen minst 6 tim, gärna över natten.

6.Låt svalna något. Riv köttet i trådar med en gaffel och blanda med såsen.

Serveringsförslag: I tortillabröd med sallad, picklad rödlök och en klick creme fraiche.

### Carbonara

Ursprung: Författarens minne

200 g linguine

175 g stekfläsk

2 ägg

Nymald svartpeppar

Salt

Låt stekfläsket bli rumstempererat

Skär stekfläsket i små bitar

Kläck äggen i ett glas, peppra och rör om

Koka pastan och stek fläsket

Häll av pastan, blanda i äggen och fläsket medan det är varmt

Serveringsförslag: Med rödvin

# Fisk

## Sås/soppa

### A pot of food with a wooden spoon Description automatically generatedLax och purjolökssås

Ursprung: ?

1 purjolök, skivad

1 msk smör

200 g kallrökt lax i bitar

3 dl creme fraiche

1 msk ljus redning, maizena

3 msk hummerfond, koncentrerad

Salt

Svartpeppar

0.5 dl gräslök, skivad

Fräs purjolök i smör tills den blir blank.

Tillsätt laxbitarna och rör om.

Tillsätt creme fraiche, ljus redning och hummerfond.

Låt koka upp under omrörning.

Smaka av med salt och peppar.

Tillsätt gräslök och rör om.

Serveringsförslag: linguine

## Pasta

### Spaghetti med räkor, vitlök och tomat

Ursprung: https://www.koket.se/malin\_soderstrom/huvudratter/fisk\_och\_skaldjur/spaghetti\_med\_rakor\_\_vitlok\_och\_tomat

400 g spaghetti

4 klyftor vitlök

5 msk olivolja

1 röd chilifrukt

12 körsbärstomater

400 g skalade räkor

100 g spenat (el mangold), grovhackad

Salt

Peppar

0.5 citron

1. Börja med att koka spaghettin efter anvisningarna. Skala, hacka och fräs under tiden vitlök i olivoljan i en stekpanna tills den börjar mjukna.

2. Kärna ur och hacka chilin och tillsätt den. Låt allt fräsa en minut och lägg sedan i tomaterna och koka ihop tills hälften av vätskan försvunnit.

3. Vänd ner spaghettin i stekpannan och låt den bli varm. Vänd ner räkorna och spenaten och smaka av med salt och peppar.

4. Tvätta och torka citronen och riv över lite av citronskalet på pastan. Pressa även över lite citronsaft.

Serveringsförslag: Med vitt vin

## File’

### Karins lax med gröna enbär

Ursprung: https://sverigesradio.se/artikel/5904710

1 kg laxfile

3 msk gröna enbär, färska/torkade

1 citron, rivet skal och saft

”en tumme” färsk ingefära, riven

1 vitlöksklyfta

2-3 msk rapsolja

Salt, peppar

Värm ugnen till 80°.

Mosa/mal enbären med lite citronsaft och rivet skal. Tillsätt riven ingefära och mosa ner en vitlöksklyfta. Runda av med rapsolja. Smaka.

Lägg laxbiten i en ugnsform. Salta och peppra lätt.

Bred hälften av blandningen över laxen.

Stick in en ugnstermometer i den tjockaste delen och ställ formen mitt i ugnen tills laxen är 48-49°, inte över 50°. Laxen ska fortfarande vara härligt mjuk i mitten.

Ta ut laxen och bred över resten av enbärsröran.

Serveringsförslag: Med färskpotatis

### Fantastisk fiskpaj

Ursprung: Den nakna kockens återkomst, bok

500 g sejfile

5 stora potatisar, skalade och tärnade i 2.5 cm bitar

2 ägg

2 rejäla nävar färsk spenat

1 gul lök, finhackad

1 morot, finhackad

Extra fin jungfruolja

3 dl vispgrädde

2 rejäla nävar parmesan

Saften från en citron

1 rågad tesked engelsk senap

1 rejäl näve slätbladig persilja, finhackad

Värm ugnen till 230 grader

Lägg potatisen i kokande saltat vatten i 2 minuter.

Lägg i de hela äggen och låt koka i 8 minuter, då är potatisen också färdig

Ånga spenaten i durkslag ovanför potatisen i 1 minut. Krama ur vattnet ur spenaten.

Skala äggen och skär i fyra delar

Stek lök och morot i 5 minuter

Tillsätt vispgrädde och låt koka upp

Lägg i ost, citronsaft, senap och persilja

Lägg spenat, fisk och ägg i ugnsfast form och blanda, häll över den gräddiga grönsakssåsen

Mosa potatisen och lägg på fisken

Ställ in i ugnen 25-30 minuter tills potatisen fått fin färg

Serveringsförslag: Med ärtor

## Övrigt

### Banh Xeo – vietnamesisk omelettpannkaka

Ursprung: Ägg, recept & teknik

Smet:

2 dl rismjöl

3 dl kokosmjölk

1 tsk gurkmeja

2 dl kallt vatten

2 ägg

2 msk fisksås

Neutral rapsolja

Nuoc cham-dressing:

0.5 citrongräs, utbankat och finhackat

4 msk vatten

2 msk palm- eller råsocker

1 vitlöksklyfta, finhackad

1-2 röda chili, urkärnade och finhackade

3 msk färskpressad limesaft (ca 1 lime)

4 msk fisksås

2 msk finhackad koriander

Fyllning:

150 g färska böngroddar

2 dl plockade örter, tex koriander, mynta och thaibasilika

200 g skalade färska räkor

Smet:

1.Vispa ihop mjöl, kokosmjölk och gurkmeja till en slät smet.

2.Vispa in vatten, ägg och fisksås.

3.Låt stå i kyl och svälla i cirka 30 minuter, förbered fyllning under tiden.

Dressing:

1.Sjud citrongräset med vatten och socker cirka 3 minuter.

2.Sila och blanda vattnet med vitlök, chili, lime, fisksås och koriander.

Stekning:

1.Hetta upp olja i en stekpanna.

2.Häll i en slev smet så att pannan täcks, se till att pannkakan inte blir för tjock. Det är viktigt att pannan är het när smeten hälls i, det ska sprätta till rejält när den kalla smeten träffar den heta oljan.

3.Stek krispig, vänd och stek på andra sidan.

4.Lägg upp på tallrik och fyll med böngroddar, örter och räkor.

5.Ringla över dressingen.

Serveringsförslag: vitt vin till

# Fågel

## Indiskt

### Vildand tikka masala

Ursprung: Middag i en gryta s. 80

600g vildandbröst (vegetariskt: quornbitar)

Marinad:

4 vitlöksklyftor

2 dl naturell yoghurt

1 msk hackad färsk ingefära

0.5 citron, pressad saft

2 tsk malen spiskummin

2 tsk paprikapulver

2 tsk garam masala

1 tsk salt

Garnityr:

Grovt hackad rostad mandel

Färsk koriander

Sås:

1 gul lök

6 vitlöksklyftor

2 msk finhackad färsk ingefära

3 msk rapsolja

2 tsk malen spiskummin

2 tsk gurkmeja

3 tsk paprikapulver

2 tsk mortlade korianderfrön

2 tsk garam masala

2 tsk mortlad torkad chili

1 msk tomatpuré

500 g passerade tomater

2.5 dl vispgrädde

2.5 dl vatten

2 tsk salt

1.Skär anden i lagom stora bitar som går att trä upp på spett

2.Skala och finhacka vitlöken, blanda med övriga marinadingredienser och marinara andbitarna i kylen minst en timme

3.Värm ugnen till 250 grader, grill eller varmluft

4.Skala och finhacka lök och vitlök till såsen. Fräs lök, vitlök och ingefära i olja i en gryta i cirka 3 minuter. Tillsätt kryddorna och fräs vidare några minuter. Blanda ned tomatpurén och fräs en stund till. Häll i tomater, grädde, vatten och salt och låt såsen koka ihop i cirka 20 minuter

5.Ta upp andbitarna ur marinaden och trä upp dem på spett. Lägg spetten på en plåt och grilla i ugnen i cirka 12 minuter

6.Lossa kycklingbitarna från spetten och lägg ner dem i grytan. Ge grytan ett uppkok och kontrollera att kycklingen är genomlagad. Om inte, koka mer

7.Toppa med mandel och gärna lite färsk koriander

Serveringsförslag: Ris och naanbröd

# Vegetariskt

## Asiatiskt

### Bibimbap

Ursprung: https://www.ica.se/recept/bibimbap-727370/

2 msk japansk soja

1 msk strösocker

2 tsk sesamolja

1 msk vitvinsvinäger eller vitt vin

2 rivna vitlöksklyfta

300 g tofu eller strimlat viltkött (testa hjortentrecôte)

Ris

2 ägg

3 dl kimchi

1 sats grönkål

1 sats böngroddar

Sriracha sås

Blanda sojan, strösockret, sesamoljan, vita vinet och vitlöken till en marinad och blanda tofun/köttet respektive grönkålen/groddarna med marinaden. Låt stå minst 20 minuter.

Koka riset enligt anvisning på förpackningen.

Stek tofun/köttet i en stekpanna på hög värme ca 5 minuter.

Stek äggen i oljan.

Serveringsförslag: Lägg allt sorterat på tallrikar. Blanda om man vill.

## Pasta

### Pasta limone

Ursprung: https://www.ica.se/recept/pasta-al-limone-citronpasta-727825/

25 g smör

1 vitlöksklyfta, riven/hackad

2 dl vispgrädde

2 msk finrivet citronskal

Citronjuice från en citron

Salt

400 g linguine

1 dl riven parmesan

Svartpeppar

1.Bryn smöret och fräs vitlöken cirka 1 minut

2.Häll ned grädde, citronskal och juice

3.Koka upp och salta

4.Koka pastan al dente. Spara 1 dl pastavatten

5.Blanda ned pastavattnet och hälften av parmesanosten i såsen

6.Blanda ned pastan i såsen och låt puttra ett tag

7.Servera med resterande ost och svartpeppar

Serveringsförslag: Med vitt vin

## Pannkakor

### Galetter med svampstuvning

Ursprung: https://alltommat.expressen.se/recept/galetter-med-svampstuvning/

Pannkaksdeg:

2.5 dl bovetemjöl

1 tsk salt

3 dl vatten

1 ägg

2 msk smör

Svampstuvning:

300 g svamp

2 schalottenlökar

2 vitlöksklyftor

2 msk smör

2 msk vetemjöl

2 dl vatten

2 dl creme fraiche

1 kruka persilja

2 tsk kantarellfond, konc.

0.5 tsk salt

1 krm svartpeppar

1 dl västerbottenost, riven

1.Vispa ihop mjöl, salt, vatten och ägg till en klimpfri smet. Låt den vila i kylen ca 1 timme

2. Vispa upp galettesmeten och smält 1/2 msk smör i en stekpanna med låga kanter. Häll i lite smet, vicka så att den fördelas jämnt över hela pannan, stek på medelvärme tills den stelnat och är lätt gyllenbrun. Vänd galetten och stek färdigt på undersidan. Stjälp upp galetten på ett smörgåspapper. Fortsätt steka resten av smeten.

3. Svampstuvning: Sätt ugnen på 175°. Ansa svampen. Stek den i en gryta utan smör tills all vätska kokat in. Skala och finhacka lök och vitlök. Lägg smöret i grytan, fräs svampen ca 2 min. Tillsätt lök och vitlök och fräs ytterligare ca 2 min.

4. Pudra mjölet över svampen och blanda det väl. Tillsätt vatten och crème fraiche och sjud på svag värme till krämig konsistens.

5. Hacka persiljan. Blanda ner persiljan i stuvningen och krydda med fond, salt och peppar.

6. Fördela stuvningen på galetterna och vik ihop dem till ”halvmånar”. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper och strö över ost.

7. Gratinera mitt i ugnen ca 10 min.

Serveringsförslag: Med fransk cider och sallad

# Tillbehör

## Potatis

### Hasselbackspotatis

Ursprung: recepten.se

8 st (ca 600 g) jämnstora potatisar

ca 2-3 msk (ca 25-40 g) smör

0,5 tsk salt

0,5 dl ströbröd

Ställ ugnen på 225 °C över och under värme.

Skala potatisen.

8 st (ca 600 g) jämnstora potatisar

Skär potatisen i tunna skivor men inte helt igenom.

Lägg potatisarna med den skårade sidan uppåt i en ugnssäker form.

Använd gärna bakplåtspapper så slipper du diska.

Skär smör med osthyvel och lägg på varje potatis.

Ställ in potatisen mitt i ugnen i 225°C i 25 minuter.

Ta ut potatisen från ugnen och ha på ytterligare smör som smälter ner i skårorna.

Strö på salt och ströbröd.

Ställ in potatisen i ugnen igen och baka ytterligare minst 20 minuter eller tills den är mjuk, känn med en provsticka.

Serveringstips: Biff eller lax

## Såser

### Löksås

Ursprung: https://www.ica.se/recept/loksas-724253/

3 gula lökar

25g smör

2.5 msk vetemjöl

3.5 dl mjölk

2 dl vispgrädde

0.5 grönsaksbuljongtärning

Salt

Vitpeppar

Skala och skiva löken i tunna skivor. Stek den mjuk i smöret på medelvärme i en stor kastrull eller stekpanna.

Strö vetemjölet över löken och rör runt. Tillsätt mjölk och grädde under omrörning. Smula ner buljongtärningen. Sjud löksåsen 5-10 minuter på svag värme och rör om då och då.

Späd eventuellt med mer mjölk så att såsen får lagom såskonsistens. Smaka av med salt och vitpeppar.

Serveringstips: Till pannbiff och kokt potatis

### Vitvinssås

Ursprung: https://www.youtube.com/watch?v=HfCv0iZEwZE

1 schalottenlök el. Halv gul lök

2 dl vitt vin

3 dl fiskbuljong el. 2 msk fiskfond och 3 dl vatten

3 dl grädde

Salt och vitpeppar

Hacka löken och stek i grytan i smör.

Häll på vitt vin.

Reducera ned till hälften.

Häll i buljongen.

Reducera ned till hälften.

Sila bort löken.

Reducera ned till hälften

Häll i vispgrädde.

Reducera till lagom tjocklek.

Serveringstips: Till gös och kokt potatis

### Grönpepparsås

Ursprung: https://www.foodfolder.se/ikoketmedanders/gronpepparsas/

1 gula lök eller 3 scharlottenlökar

50g smör

1 burk grönpeppar i lag (Santa Maria

0.5 dl whiskey

3 dl vispgrädde

1.5 msk koncentrerad grönsaksfond blandad med 3 dl vatten

1 msk japansk soya

Salt

Svartpeppar

Hacka lök och häll av grönpeppar.

Fräs lök och grönpeppar i smör en stund tills löken mjuknar.

Häll på whiskey, inte under fläkten om det skulle börja flamma upp, tillsätt sedan fonden och koka ner till hälften (kan ta mindre vatten till fonden så går det fortare).

Ha i grädde, soya och eventuellt lite steksky om du steker lite kött samtidigt.

Koka ner till önskad konsistens och smaka av med salt och svartpeppar.

Serveringstips: Till dovbiff/lax och kokt pressad potatis

### Ostsås

Ursprung: https://www.javligtgott.se/vegansk-lasagne-med-bartafars/

75 g margarin el. smör

1 dl vetemjöl

1 liter Oatly mjölk

200 g ost

1 krm muskot, efter smak

Rikligt med salt och vitpeppar

Hetta upp en kastrull på åtminstone 1,5 liter med margarin i botten. När margarinet har smält rör du ner mjölet och vispar så allt blandas.

Fortsätt bryna mjöl och smörblandningen i någon minut så mjölet tillagas lite. Då blir det godare och du slipper mjölsmaken.

Vispa därefter ner 2-3 dl Oatly i taget, vispa bort alla klumpar och låt koka upp innan du häller i nästa omgång. Detta förhindrar klumpar och ger dig kontroll över hur tjock sås du vill ha. När all dryck är nervispad är du klar. Rör konstant om i botten så länge såsen står på plattan, den bränns lätt i botten annars.

Smaka av med salt, vitpeppar och muskot. Du vill ha en smakrik och mustig sås.

Riv osten på grova sidan av ett rivjärn.

Sänk värmen på plattan rejält och vänd ner osten i såsen. Rör om tills den smält, utan att såsen kokar upp. Smaka av på nytt och justera med mer ost om du inte tycker att det smakar ostigt nog. Håll såsen varm tills det är dags att använda den, kallnar den så stelnar den.

Serveringstips: som ingrediens i viltlasagne.

### Enkel gräddsås

Ursprung: https://www.mytaste.se/recept/enkel-gr%C3%A4dds%C3%A5s-4-portioner-806918507

3 dl grädde

2 msk grönsaksfond (konc)

maizena

1 tsk soja

1 Häll ner grädde, kalvfond och soja i en kastrull och låt det koka upp under omrörning.

2. Sänk värmen och låt såsen småkoka ett par minuter.

3. Häll i maizena efter behag och smaka av med salt och peppar.

Serveringstips: till kött och potatis.

## Sallader

### Cole slaw

Ursprung: Meine Kochrezepte (vitkål och morot dubblad för mindre krämighet)

400 g vitkål

2 morötter

0.5 gul lök

1 dl creme fraiche

0.5 dl majonnäs

1 tsk dijonsenap

0.5 tsk salt

0.5 krm svartpeppar

Strimla vitkålen med större hålen och morötterna med mindre. Finhacka löken. Rör ihop allt och låt stå i kylen minst 1 timme.

Serveringsförslag: Tillbehörssallad för annan rätt.

## Smaksättare

### Jack Daniels Glaze

Ursprung: https://www.kokaihop.se/recept/tgi-fridays-jack-daniels-glaze

1 st vitlök (hel)

1 msk olivolja

1.6 dl vatten

2.4 dl Juice från ananas

0.6 dl teriyaki sås

1 msk japansk soya

2 dl honung

3 msk Saft från pressad citron

3 msk finhackad silverlök

1 msk Jack Daniels

1 msk krossad ananas

0.25 tsk chipotle

1 Kapa av toppen på vitlöken så att innehållet tittar fram. Se till så att löken står stadigt, eventuellt kan du behöva kapa av lite av botten. Ställ den i en ugnfastform.

2 Ringla över olivoljan och ställ in i ugnen vid 160 grader i ca 60 minuter.

3 Ta ut vitlöken och låt stå på sidan och svalna.

4 Under tiden häller du vatten, ananasjuice, teriyakisås, soja och farinsocker i en kastrull och låter koka upp på spisen.

5 Sänk värmen och låt den sjuda.

6 Kläm ut den rostade vitlöken och lägg ner 2 msk rostad vitlöksmassa i kastrullen.

7 Tillsätt resten av ingredienserna och låt sjuda i 40 – 50 min eller tills ca 3 dl återstår.

Konsistensen när den har svalnat ska vara ungefär som sirap

8 Sila av i en ren behållare.

Serveringsförslag: På biff eller lax.

### Jack Daniels Marinad

Ursprung: <https://www.tasteline.com/recept/jack-danielsmarinad/>

1 dl ananasjuice

3 msk soja

1.5 tsk ingefära

1 klyfta vitlök, riven eller pressad

1/2 dl whisky, Jack Daniels

1. Blanda ingredienserna och marinera köttet innan grillning.

2. Använd såsen under grillningen för att pensla på i omgångar.

Serveringsförslag: Marinera biff, lax eller beef jerky

### Mustiga marinaden

Ursprung: https://www.zeta.nu/recept/mustiga-marinaden/

1 dl Extra jungfruolivolja Classico

2 msk Balsamvinäger Sigillo Rosso

2 finrivna vitlöksklyftor

1 msk Tomatpuré

1 msk soja

1 msk sambal oelek

1 1/2 msk flytande honung

2 krm svartpeppar nymalen

Blanda alla ingredienser till marinaden i en liten skål eller kanna.

Lägg köttet i dubbla plastpåsar och häll över marinaden.

Knyt ihop påsarna och låt marinera i kylskåpet i minst 1 timme (gärna längre).

Låt köttet rinna av väl.

Salta köttet strax innan grillningen.

Serveringsförslag: Beef jerky

### Chilimarinad

Ursprung: https://www.zeta.nu/recept/chilimarinad/

1 vitlöksklyfta finriven

2 msk Extra jungfruolivolja Classico

1 tsk mortlade torkade chili (gul tested)

2 krm svartpeppar nymald

Blanda alla ingredienser till marinaden i en liten skål eller kanna.

Lägg ner köttet eller fisk i dubbla plastpåsar och häll över marinaden.

Knyt ihop påsarna och låt marinera i kylskåp minst en timme (gärna längre).

Låt marinaden rinna av väl och salta straxt innan grillning.

Serveringsförslag: Beef jerky

### Enbärskryddsmör

Ursprung: Viltkokboken

2 msk gröna enbär

100 g smör

0.5 riven vitlöksklyfta

0.5 citron, rivet skal

1.Mortla enbären lätt.

2.Blanda enbären med 100 g smör, riven vitlök och rivet citronskal.

3.Rulla ihop smöret i plastfolie och sätt i kylen (eller frys in).

Serveringsförslag: till biff eller lax

# Fonder

## Fisk

### Räkfond

Ursprung: <https://receptfavoriter.se/recept/rakfond-av-skal>

400 gram räkor med skal eller 200 gram räkskal med huvud och ev. rom.

6 dl vatten

1 msk olivolja

1/2 morot

1/2 gul lök

Skala räkorna. Lägg de skalade räkorna i en skål och täck över samt sätt i kylen tills dess du ska använda dem. Spara skalen i en skål. Du kan ha med huvud och rom.

Skala och tärna morot samt lök.

Värm olivolja i en kastrull med tjock botten. Tillsätt och fräs runt morot, lök och räkskal i 3-4 minuter.

Tillsätt vatten och koka med eller utan lock i 10 minuter.

Sila av skalen och ta vara på räkfonden som är klar att användas till sås, stuvning eller soppa med mera.

Det blir en rätt koncentrerad räkfond så du kan späda fonden med vatten efter smak när du använder den i maten. Använd så mycket du tycker du behöver för smakens skull. Förslagsvis 2/3 räkfond och 1/3 vatten.

Serveringsförslag: I fisksoppa

## Kött

### Köttfond

Ursprung: Kocken & jägaren s78

2-3 kg huggna viltben

2 gula lökar

3-4 timjankvistar

4-5 liter vatten

Sätt ugnen på 225 grader.

Rosta benen mitt i ugnen 30 minuter, vänd runt benen i halvtid.

Dela lökarna på mitten och rosta snittsidan av lökarna i het stekpanna tills de nästan är svarta.

För över ben, utom fett till kastrull. Tillsätt timjan och lök och täck med kallt vatten. Ställ kastrullen på hög värme på spisen och låt det få ett uppkok. Skumma av fonden och sänk till låg värme. Låt fonden sjuda lätt cirka 4 timmar, fyll på med vatten om inte benen täcks.

Sila bort lök och ben från fonden och låt den få ett rejält uppkok. Sila och sänk till medelvärme. Reducera till hälften återstår. Sila igen.

Serveringsförslag: I grytor.

# Bakning

## Frukost

### Scones

Ursprung: ICA recept

4 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

2 krm salt

50 g smör

2 dl Oatly havremjölk (vanlig mjölk går säkert bra)

Sätt ugnen på 250 grader

Blanda vetemjöl, bakpulver och salt i bunke.

Skär smöret i små kuber och finfördela i bunken.

Tilksätt mjölken och rör ihop till deg. Lägg till lite mer mjöl för att få den lätthanterlig.

Forma 6 bullar på ett bakplåtspapper på en bakplåt och sätt in i ugnen.

Kolla efter 10 min och ta ut när de ser färdiga ut.

Låt stå 5 min.

Serveringsförslag: smör och västerbottenost eller Philadelphia och sylt.

### Granola

Ursprung: Meine Kochrezepte (el. undestian.com)

10 dl havregryn

3 dl nötter + frön (hassel/cashew/solros/pumpa)

1 dl kokos, riven

0.5 dl rapsolja

1 msk vatten

2-3 msk honung

1 nypa vaniljpulver

2 dl torkad frukt (russin/äpple/blåbär)

Sätt ugnen på 150 grader

Blanda havregryn, nötter/frön samt kokos

Blanda olja, vatten, honung + vaniljpulver, slå över grynen

Fördela på plåt och sätt in högt upp i ugn, sänk genast temperaturen till 125 grader

Grädda i 1 timme, rör om var 20:e minut

Låt svalna och blanda sedan i frukten

Serveringsförslag: som müsli i yoghurt.

## Bröd

### A large pile of food in a oven Description automatically generated with medium confidenceÖster Malma fröknäcke

Ursprung: Öster malma

1 dl solroskärnor

1 dl sesamfrö

0.5 dl linfrö

2 dl dinkelfullkornsmjöl

0.5 tsk salt

0.5 dl rapsolja

2 dl varmt vatten

Flingsalt

Blanda allt och låt det stå upp till c:a en kvart.

Bred ut smeten på en plåt med bakplåtspapper på.

Strö över lite flingsalt.

Grädda i 150 grader i 50 min.

Serveringsförslag: med bregott.

### Öster Malma Torpestalimpa

Ursprung: Öster malma

1 l filmjölk

7 dl vetemjöl

5 dl fyrkornskross (hälften vetekross, hälften rågkross i ursprungsreceptet)

2.5 dl kruskakli (vetekli i ursprungsreceptet)

2 dl solroskärnor

2 dl linfrö

1.5 dl (3 dl ursprungsrecept) russin

3 dl mörk sirap

1.5 msk bikarbonat

1 tsk salt

Skålla eller blötlägg över natten krossen.

Blanda och häll ned i två smorda formar.

Grädda i 150 grader i 1.5 timme.

Serveringsförslag: bregott, västerbottenost, rökt dovhjort och tunna gurkskivor.

# Drycker

## Saft

### Granskottssaft

Ursprung:

5 dl granskott

2dl honung

3dl vatten

1.Lös upp honungen i vattnet utan att koka.

2.Skölj granskotten och lägg i bunke.

3.Häll honungsvattnet över granskotten.

4.Se till att granskotten är i vattnet.

5.Ställ på översta hyllan i kylen i 2 dygn.

6.Sila genom silduk.

7.Kan frysas in, förvaras annars svalt på flaska.

Serveringsförslag: spädes ut kanske 5:1 och drickes med fikabröd till

# Frukost

## Ägg

### Lyxig äggröra

Ursprung: https://www.ica.se/recept/lyxig-aggrora-713644/

6 ägg

2 dl vispgrädde

0.5 tsk salt

1 krm peppar

50 g smör

1. Vispa ihop ägg, grädde, salt och peppar med en gaffel i en bunke.

2. Smält smöret på medelvärme i en teflonbelagd stekpanna. Häll i äggvispet och låt »stanna« ca 30 sekunder. Rör sedan försiktigt då och då med en träslev, äggröran ska fortfarande vara krämig när den är färdig. Servera genast.

Serveringsförslag: med vildsvinsbacon, kaffe och apelsinjuice.

# Epilogue/Conclusion

Ät och ha det gott.