

Bolognese

– *Spaghetti med Köttfärsås*

Tillagningstid: 1h 30 minuter



Ingredienser [4 Portioner]

Huvudingredienser

800 gram	Köttfärs
320 gram	Spaghetti
2 msk	Japansk Soya
1 klyfta	Vitlök
1 tsk	Kakao
	Cayennepeppar

2. Värm olivolja i en stor stekpanna och häll i köttet. Finhacka en klyfta vitlök och stek med köttet.
3. Häll tidigt i salt, peppar samt cayennepeppar efter smak
4. När köttfärsåsen nästan är färdigt häll i 2 msk soya och 1 tsk kako.
5. Häll sedan ned köttfärsåsen i tomatsåsen som förberetts tidigare och smaka av med salt, peppar och honung

Tomatsås

6 st	Rumstempererade Tomater
2 msk	Tomatpuré
	Ketchup
	Färsk Basilika
	Oregano
	Timjan / Franska Örter

Instruktioner

Tomatsås

1. Dela alla tomater i 4 klyftor och lägg i en stor kastrull med rikligt med olivolja
2. Mosa tomaterna i grytan och häll i färsk basilika, oregano och timjan / franska örter.
3. Låt koka och mosas tills det blivit en jämn sås. Häll i tomapuré. Smaka av med Salt och ketchup.
4. Låt stå och koka på låg värme under lock i c.a 1 timme.

Bolognese

1. Koka Pastan i en stor kastrull. Häll i salt och låt stå.

Gin & Tonic

– Den Perfekta GT:n

Tillagningstid: 2 minuter



Ingredienser [1 Glas]

Huvudingredienser

30 ml	Gin
1 Burk	Tonic
1 klyfta	Lime

Garnering

1 skiva	Lime
---------	------

Instruktioner

Dryck

- Häll upp gin i ett glas.
- Pressa i en klyfta lime och släpp ned den i galset.
- Lägg i is och fyll resterande del av galset med kall tonic.

Garnering

- Ta en skiva lime och skär den halvvägs över i mitten.
- Dekorera glasets kant genom att fästa lime-skivan genom den nyligen skurna glipan.

Margarita

– *Frozen eller Classic*

Tillagningstid: 4 minuter



Ingredienser [1 Glas]

Huvudingredienser

60 ml	Tequila
30 ml	Triple Sec
1 st	Lime

2. Vrid/twista lime-skivan och lägg ned i mitten av drycken.

Garnering

1 skiva	Lime
	Salt

Instruktioner

Dryck

- Häll upp Tequila och Triple Sec i en shaker
- Pressa en hel lime och häll ned juicen i shakern.
- Lägg i is och skaka väl.
- Häll i ett glas vars kant doppats i lime-juice och sedan salt.

Frozen

- För att göra en Frozen Margarita behöver man bara blanda ingredienserna i en blender/mixer.
- Häll sedan i is och/eller (frivilligt) frusna bär/frukter för olika smaker.

Garnering

- Ta en skiva lime och skär den halvvägs över i mitten.

Tom Collins

– När Man Tröttnar på G&T:n

Tillagningstid: 2 minuter



Ingredienser [1 Glas]

Huvudingredienser

60 ml Gin
30 ml Citronjuice
30 ml Sockerlag
Bubbelvatten / Schwepps Lemon

Garnering

1 skiva Lime

Instruktioner

Dryck

- Häll upp gin, citronjuice och sockerlag i en Shaker.
- Lägg i is och skaka väl.
- Servera i ett Collins-glas med is.

Garnering

- Ta en skiva lime och skär den halvvägs över i mitten.
- Dekorera glasets kant genom att fästa lime-skivan genom den nyligen skurna glipan.

Yakisoba

– *Stekta Nudlar*

Tillagningstid: 45 minutes



Ingredienser [2 Portioner]

Huvudingredienser

1 paket	Bacon
½ st	Salladshuvud
160 gram	Spaghetti / Nudlar
⅓	Rödlök
1 klyfta	Vitlök
1.5 glas	Vatten
	Sesamolja
	Japansk Soya

Yakisoba-sås

1 del	Japansk Soya
1 del	Oyster-sås
1 del	Okonomi-sås
½ del	Sweet Chili
1 del	Honung
1 nypa	Ingefära

Instruktioner

Yakisoba-sås

- Förbered Yakisoba-sås genom att blanda alla ingredienser i en bunke.
- Smaka av med Ingefära och honung

Yakisoba

- Koka Pastan tills den är helt genomkokt. Sila ur vattnet och låt stå.

- Under tiden som pastan kokar, finhacka rödlök och hacka salladshuvudet i skivor. Stek upp de båda ingredienserna i sesamolja i en stekpanna. Häll i ½ glas vatten och sätt på ett lock. Stek tills vattnet har försvunnit och salladen brynts lite. Häll över i en bunke och ställ åt sidan.
- Hacka bacon och låt det bada i en minut i soya. Lägg sedan ned baconet i pannan och häll i lite Japansk Soya samt ½ glas vatten. Finhacka vitlöken och häll i pannan med baconet. Lägg på lock.
- Häll efterhand över skysåsen som baconet steker i i Yakisoba-såsen så att baconet kan steka vidare. Stek tills baconet blivit vitt eller brynts. Häll sedan över allt i bunken med sallad och rödlök.
- Stek Pasta i sesamolja och häll i ½ glas vatten. Lägg på lock. Efter c.a 1 minut vänd all pasta i pannan. Häll i sallad, rödlök och baconet och låt fortsätta steka.
- Precis innan servering, häll i all Yakisoba-sås i pannan, rör runt och sätt på lock.
- Servera!