

Snabbt och gott

Den där dagen när du inte känner för att stå längre än nödvändigt vid spisen, men ändå vill ha behagliga smaker.

PASTA MED CITRON OCH OLIVOLJA

(Ca 10 minuter)

Tagliatelle, ciron, olivolja, salt, svartpeppar, riven parmesan

Koka upp vatten med en rejäl näve salt. Lägg pastan i det kokande vattnet och låt det koka starkt. Rör om just när du lagt i pastan i vattnet. Håll noga reda på koktiden för pastan som står på förpackningen. Ta den av plattan en minut innan koktiden och håll den i ett durkslag. Lägg tillbaka pastan i kastrullen och håll över rikligt med god olivolja. (kastrullen ska inte stå på varm platta) Pressa över saften av en färsk citron och krydda med salt och svartpeppar. Håll pastan i djup tallrik och riv över generöst med smakstark parmesan. Mums!

KYCKLINGSOPPA (CA 9 MINUTER)

Kycklingfiléer, flytande kycklingbuljong (Touch of Taste fungerar utmärkt), curry, morötter, färsk vitlök, grädde, (vitt vin – gärna chardonnay), färsk koriander om det finns

Hetta upp generöst med olivolja i en kastrull. Tillsätt kurry (ta det lugnt med det...kurry kan lätt bli för mycket). Finhacka två vitlöksklyftor och lägg dem i kastrullen. Finhacka två morötter och lägg i kastrullen. Låt fräsa tillsammans i några minuter. Dela kycklingfiléerna i mindre bitar och stek dem i den kryddiga olivoljan så att de får färg. Tillsätt flytande kycklingbuljong. En flaska räcker till ca sex personer. Tillsätt en liter vätska (bara vatten eller hälften vatten och hälften vin). Låt koka upp under ca fem minuter och tillsätt sedan ett par deciliter matlagningsgrädde. Låt koka ordentligt under några minuter. (Vill du ha soppan lite tjockare blandar du lite mjöl med smör och klickar ner det....du behöver inte mycket...det ska bara bli lite simmigt) Vid serveringen kan du klippa över färsk koriander. Luktas underbart, ser fräscht ut och smakar kalas. Fonden är salt så det bör inte behövas mera kryddor, men smaken är olika så vill du ha det saltare vet du hur du gör. Läckert!

KORVPIROGER (15-20 MINUTER)

Korv efter smak, färdig pizzadeg/smördeg, fyllning – man tager vad man haver

Bred ut den färdiga pizzadegen/smördegen. Lägg korven på degen (Genom att välja korv med smak styr du rätten, antingen blir det en kryddig pirog baserad på en mustig chirozzo eller en mild med wiener eller frukostkorv). Lägg fyllning runt korven. Det kan vara ost, senap, ketchup, kokt potatis som blivit över och gärna hackade grönsaker. Har du krossade tomater på burk kan du ta det. Vik ihop degen att du kan knipa ihop delarna så att det håller ihop. Pensla med vatten på "sömmen" så att den håller. Grädda i ugn i 175 grader tills pirogen fått fin brun färg. Blir det över kan du frysa in. Går utmärkt att värma i ugn en annan dag.

LAX I FOLIE (CA 25 MINUTER)

Laxfilé, skalad potatis, gul lök, smör, dragon, gräslök, citron, metallfolie

Bred ut metallfolie. Skiva de skalade potatisarna i grova skivor och lägg dem på folien. Hacka den gula löken fint och lägg den ovanpå potatisen. Lägg en bit laxfilé utan skinn överst. Klipp över generöst med gräslök. Krydda med salt och peppar och dragon. Lägg på en smörklick. Knyt igen metallfolien till portionspåsar så tätt som möjligt. Lägg folieknytarna i kokande saltat vatten. Låt koka ca 15 minuter. Färdigt att äta.

VARM JORDGUBBSPAJ (CA 10 MINUTER)

Färdig smördeg, creme fraiche, jordgubbar, socker vaniljarom, citron, vispgrädde (om du är hungrig)

Skär till fyrkantiga portionsbitar av smördeg, ca 4x6 cm stora. Bred på tunt lager med creme fraiche så att du lämnar några millimeter av kanten synlig. Lägg på lite vaniljarom på creme fraichen (vaniljpulver funkar fint). Skiva upp jordgubbar i grova skivor. Pressa citronsaft över skivorna. Doppa jordgubbsskivorna i strösocker och lägg dem prydligt på creme fraichen. Sätt in portionspajerna i ugnen i 225 grader och grädda tills kanten har fått en fin brun färg och vuxit till sig. Servera som det är eller med vispgrädde. Ska serveras varm. Förbereder du jordgubbarna så går det väldigt fort att göra när du ätit huvudrätten.