

# Gör vardagsmat till festmat!

En liten smakgest eller en ny idé kan vara allt som behövs för att du ska kunna lyfta vardagsmaten och skapa feststämning. Här kommer några tips att börja med.

## KÖTTBULLAR MED SMAK

**När du gör köttbullssmeten** följer du ditt vanliga favoritrecept. När du skall blanda allt tillsammans tillsätter du två matskedar flytande koncentrerad oxbuljong. (t.ex. touch of taste). När du stekt köttbullarna kommer du att känna att de fått en härlig mustig köttsmak. Ett enkelt knep för att få köttfärs att lyfta sig i håret.

## FISKBULLAR MED KÄNSLA

**Hacka fiskfiléer** i matberedaren, ta hälften lax och hälften av en vit fisk som är billig. Då har du gjort fiskfärs. Därefter tar du lika mycket fläskfärs som du har fiskfärs. Du blandar det med några ägg (2-3 ägg blir bra för fyra personer). Du håller i en skvätt matlagningsgrädde och tre matskedar flytande hummerfond. (Touch of taste har hummerfond). Sedan blandar du allt i matberedaren till en smet. Det gör inget om du tycker att smeten känns lite lös. Värm smör i en stekpanna och klicka i smet med en sked. Stek under stark värme ett par minuter på varje sida. Salta försiktigt eftersom fonden är salt. Lägg över fiskbullarna i en ungsfast form när det fått fin brun färg. Låt dem bli färdiga i ugnen på 125 grader medan du gör dina tillbehör. Servera gärna med hummersås. Enklast gör du den genom att ta resten av hummerfonden och blanda den med en skvätt vin och lite grädde och koka tills det tjocknar. Det går med vatten också om vinskvätten inte finns till hands. Vi lovar dig fiskbullar som du aldrig ätit tidigare.

## POTATISGRATÄNG MED OST

**Brukar du göra potatisgratäng?** Här kommer en variant. När du gjort allt färdigt i

formen och ska hälla mjölken/grädden över potatisarna så riv i rejält med smakstark ost av typ emmentaler eller grevé innan du håller. Följ ditt vanliga recept och du kommer att känna att gratängen får en fylligare och rundare smak av osten. OBS! brukar du ha mycket vitlök i så håll igen lite så att osten får en chans.

## FLÄSKKARRÉ PÅ SKÅNSKT VIS

**När det är extrapris** på fläskkarré ber du slaktaren om en hel bit på ca 1,5 kilo. (Räcker till 4 hungriga) Det blir en rejäl köttbit oftast till ett mycket bra pris. Du penslar hela karrén med olivolja och kryddar sedan med rosmarin, salt, peppar och lite timjan. Ställ in hela biten på galler i ugnen på ca 175 grader. Under tiden som köttet blir färdigt skalar du gröna äpplen som du skär i bitar och kokar i en skvätt vatten. Sätt till ett par matskedar socker. Äpplena smälter ner till mos och du kan om du vill vara lyxig spetsa moset med en aning pepparrot, det blir väldigt gott. När köttet varit i ugnen i ca 45 minuter tar du ut det och lägger biten på en rustik skärbräda. Servera med ett stort bondbröd, äppelmoset i en kraftig lerskål på bordet. Doftar underbart och ser riktigt lyxigt ut när du skär upp och lägger för dina middagsgäster.

## LYFT MIDSOMMARSILLEN TILL HIMLEN

**Öppna din burk matjessill** dagen innan du ska äta den. Håll ur ca hälften av spadet ur burken och fyll på med enkel konjak eller brandy. Låt ligga över natten. Du kommer inte tro att det är sant hur matjessillen ändrat smak och konsistens och blivit himmelskt god. (ändå godare än innan alltså) Vill du göra ett nytt tillbehör så finhacka gul lök, gräslök och skalade gröna äpplen. Blanda ner hacket i lite hoprörd majonäs och creme fraiche. Krydda med en skvätt av ditt konjaksillspad. Salt och peppar efter smak. Rör ihop och njut.