

~ Alla hjärtans dag-meny ~

Romantisk middag för två

~ FÖRRÄTT ~



Dekorera med en stor fräsch ros i tallriken.

PAPRIKA- OCH VITLÖKSFYLLDA SMÖRDEGSHJÄRTAN

DU BEHÖVER

- 1 rulle smördeg
- 1 ask Cantadou vitlöksost
- 2 tsk torkad oregano
- 1 röd stor paprika
- 2 msk smält smör

GÖR SÅ HÄR

1. Skölj och finhacka paprikan.
2. Blanda vitlöksost och den finhackade paprikan väl.
3. Rulla ut smördegen och bred på ostblandningen, strö över oregano.
4. Rulla ihop smördegen från två håll (kortändarna).
5. Lägg rullen i frysen, ca 15 min.
6. Skär smördegsrullen i ca 1,5 cm tjocka skivor och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Forma skivorna till hjärtan (peta in uppifrån och dra ut neråt).
7. Pensla hjärtana med smält smör.
8. Baka mitt i ugnen tills de är gyllenbruna, ca 10 min.
9. Låt svalna något innan du serverar två hjärtan på lite sallad.

~ VARMRÄTT ~



SPAGETTI MED HET TOMATSÅS À LA LADY & LUFSEN (4 port.)

DU BEHÖVER

400 g spaghetti
1 msk havssalt + 2,5 tsk
2 tsk finhackad chili
2 msk riven färsk parmesanost + 1,5 tsk
1 nypa nymalen svartpeppar
1 nypa havssalt
2 tsk tunt skivad färsk basilika

TOMATSÅS - DU BEHÖVER

4 msk olivolja
1 stor finhackad lök
2 vitlöksklyftor, finhackad
1 röd chili, finhackad
1 dl tomatpuré
6 st grovhackade tomater
4 st skalade och grovhackade plommontomater
2 tsk Herbes de Provence (Franska örter, krydda)
1 knippe färsk timjan
1 knippe färsk bladpersilja
1 knippe färsk basilika
1 tsk havssalt

TOMATSÅS - GÖR SÅ HÄR

1. Fräs lök, vitlök och chili i olivolja under omrörning, tills den är mjuk och genomskinlig. Tillsätt tomatpuré och fräs ytterligare, ca 5 minuter.
2. Tillsätt biffomater, plommontomater och salt. Linda in timjan, persilja, basilika och örten de Provence i en bit tyg, typ lakansväv, knyt ihop med steksnöre. Lägg ner kryddpaketet i pannan. Sänk värmen till låg och sätt på locket, koka tills såsen tjocknar, ca 3 timmar. Rör om då och då. Efter ca 3 timmar lyft upp kryddpaketet och slänger det. Mixa såsen med hjälp av en stavmixer tills den är slät. Sila sedan såsen genom ett finmaskigt sil och håll tillbaka såsen i pannan, ställ åt sidan.

UGNSROSTADE KÖRSBÄRSTOMATER - DU BEHÖVER

20 körsbärstomater
2 vitlöksklyftor, hackade
1 msk färsk timjan + 2,5 tsk
0,5 dl olivolja
Salt
Nymalen svartpeppar

UGNSROSTADE KÖRSBÄRSTOMATER - GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 65 grader.
2. Lägg körsbärstomater i en skål och tillsätt vitlök, timjan och olivolja, krydda med salt och peppar och rör om. Lägg tomaterna på en bakplåtspappersklädd plåt, jämnt fördelade, rosta mitt i ugnen i ca 3 timmar.

ÄLGKÖTTBULLAR - DU BEHÖVER

500 g älgfärs eller nötfärs
1 gul lök, riven
1 ägg
3 skivor formbröd utan kanter
0,5-1 dl mjölk
2-3 msk grillkrydda
1 tsk pepparmix
1 tsk salt
1 tsk vitpeppar

ÄLGKÖTTBULLAR - GÖR SÅ HÄR

1. Smula ned formbrödet och tillsätt mjölk och kryddor. Blanda väl och låt stå ca 10 minuter.
2. Skala och riv löken, tillsätt den i brödblandningen.
3. Tillsätt älgfärsen och blanda väl, tillsätt därefter ett helt ägg och blanda väl igen.
4. Låt älgfärsmeten stå kallt i minst 30 minuter men gärna mycket längre.
5. Rulla smeten till små bollar, en matsked smet brukar vara ett bra riktmärke.
6. Stek köttbullarna i smör ca 6 minuter.

SERVERING

Koka pastan enligt förpackningens anvisningar. Värm tomatsåsen på medelvärme och tillsätt chili, ost och de rostade körsbärstomaterna, krydda med nymalen svartpeppar och havssalt och blanda väl. Rör ner pastan i tomatsåsen. Lägg på köttbullarna. Toppa med basilika och parmesan och servera genast.

~ EFTERRÄTT ~



FRUSNA MOUSSEHJÄRTAN TÄCKTA MED JORDGUBBSSÅS (4-6 st.)

HJÄRTAN - DU BEHÖVER

1,2 dl mjölk
0,5 dl socker
2 äggulor
2 gelatinblad
225 g ricottaost
2 dl vispgrädde
Hjärtformade muffinsformar i silikon

HJÄRTAN - GÖR SÅ HÄR

1. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.
2. Koka upp mjölken i en kastrull.
3. Vispa äggulor och socker krämigt, tillsätt lite kokande mjölk och vispa väl, håll tillbaka äggblandningen i resterande mjölk och koka upp.
4. Tillsätt gelatinet och vispa väl, låt svalna.
5. Passera ricottaosten genom en fin sil och vispa grädden i en separat skål.
6. Vispa ihop den passerade ricottaosten och äggblandningen.
7. Vänd försiktigt ner den vispade grädden.
8. Håll upp moussen i silikonformarna och använd en kniv för att jämna ut moussen.
9. Ställ in formarna i frysen ett par timmar eller över natten.

JORDGUBBSSÅS - DU BEHÖVER

250 g jordgubbar
0,5 dl socker
2 gelatin blad

JORDGUBBSSÅS - GÖR SÅ HÄR

1. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.
2. Mixa jordgubbarna och sockret till en puré, passera blandningen genom en fin sil för att ta bort alla frön.
3. Värm ett par matskedar av blandningen i en kastrull och tillsätt de urkramade gelatinbladen. När gelatinet har lösts upp, blanda den heta såsen med resten av jordgubbssåsen och låt svalna.

SERVERING

När mousse har stelnat, ta bort dem från sina formar och ställ dem på ett galler. Håll rikligt med jordgubbssås på hjärtana och låt dem rinna av. Lyft hjärtana med hjälp av en stekspade till tallrikarna. Garnera med hackade pistagenötter.

~ KVÄLLSDRINK ~



PINK LOVE

DU BEHÖVER

4 cl Explorer Jordgubb/Lime
15 cl Schweppes Red Berry Fusion
Krossad is

GÖR SÅ HÄR

1. Fyll ett highball glas till 75% med krossad is.
2. Tillsätt Explorer Jordgubb/Lime och Schweppes Red Berry Fusion. Rör om.