



Fingerfood

Anders Mattas

Steinerskolan, 23.1.2019

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Asiatisk krabbsallad på endivblad.....	3
Kallrökt lax på mörkt bröd.....	4
Pulled pork med avokadosås.....	5
Vitlökspaté med saltgurka.....	6
Musslor i parmaskinka.....	7
Fritterade Mozzarellabollar med tomatsås.....	8
Kikärtsdipp med curry.....	9
Soltorkad tomatröra.....	10
Chorizo med sherryvinäger, manchego.....	11
Champignoner med chevrefyllning.....	12
Ingefärskryddade nötter.....	13
Kryddstekta kalamata - oliver.....	14

Asiatisk krabbsallad på endivblad

Krabba 1 burk
½ gul lök finhackad
½ picklad Thai lime, fint skuren
citronsaft
tomat 1 bitar
pak choi / Romagna-sallad

Sås:

yogurt 2 delar
majonnäs 1 del
prik nam pla
vitpeppar

Prik Nam Pla sås:

fish sauce	1 dl
chili, finskuren	2 – 3 röda thai-chilin
vitlök, finskuren	1 klyfta
lime, pressad	2 tsk
socker	2 tsk

Håller länge i kylen, blir bättre med tiden.
(mängderna här är endast riktgivande, pröva dig fram!)

Eftersom vi serverar röran på endivblad så lämnar vi bort tomaterna och pak choi. Se till att röran inte blir för lös.

Kallrökt lax på mörkt bröd

Kallrökt lax
Mörkt bröd

Majonnäs
Wasabi

Lägg laxen på brödsnivorna, dela i trianglar.
Servera wasabimajonnäsen bredvid.

Pulled pork med avokadosås

pulled pork
rostade batongbrödsskivor med olivolja
Balsamico glaze

Sås:

1 avokado
2 ½ dl turkisk yogurt
½ dl olivolja
2 msk limesaft
1 vitlöksklyfta
salt
peppar

Sås: Mixa allt utom yogurten. Blanda ner ½ dl yogurt, vänd sedan ner för hand resten av yogurten till en len slät sås.

Lägg pulled pork på brödet, avokadosås på, toppa med en klick glaze.

Vitlökspaté med saltgurka

Vitlökspaté

Saltgurka

Batongbröd

Musslor i parmaskinka

Musslor i saltlag

Parmaskinka

Olivolja till stekning

Låt musslorna rinna av, torka med hushållspapper.

Skär eller riv långa remsor av parmaskinkan, linda runt musslorna. Stek lätt runtom. Sätt på en cocktailpinne.

Fritterade Mozzarellaabollar med tomatsås

Bocconcini (små mozzarellaabollar)

För frittering:

mjöl

ägg

panko (eller stötbröd) med torkad timjan, salt, peppar

Ketchup

Sriracha (eller annan chili-sås)

Svartpeppar

Citron

Olja för fritteringen

Kiksärtdipp med curry

4 msk olivolja

1 medelstor gul lök, fint skuren

2 vitlösklyftor, skivade

2 msk curry

2 brk kikärter, sköljda och avrunna

3 dl turkisk yogurt

saften från 2 st lime

salt+peppar

gurka, skivad för dippning

Stek löken på medelvärme utan att den blir brun. lägg till vitlök och curry och fortsätt 1 min. Lägg i lite vatten så du får med allt.

Lägg allt i mixern och kör till en smet. Krydda med salt+peppar.

Soltorkad tomatröra

Philadelphia ost

Soltorkad tomat (pasta)

olja

salt

kapris

vitlök

svartpeppar

pepperoncino

Chorizo med sherryvinäger, manchego

Chorizo (inte färsk)

Sherryvinäger

Manchego

Skär chorizon i lämpligt tunna skivor/bitar. Ju hårdare chorizo desto tunnare. Stek chorizon tills den fått lite färg. Tag pannan från spisen och slå i en skvätt sherryvinäger. Servera med manchego.

Champignoner med chevrefyllning

Champignoner

Chevre (mjuk)

Några skivor vit toast (utan kanter)

Vitlök (grovt skuren)

Hackad slätbladig persilja

Pepperoncino eller chili-flingor

I en mixer kör ihop bröd och vitlök tills brödet är i fina smulor. Lägg undan en del av blandningen för "garnering". Lägg till i mixern chevre, persilja, pepperoncino och salt. Kör mixern tills du har en slät smet.

Tag stammarna bort från svamparna, fyll med smeten (rejält), doppa övre ändan i bröd-vitlöksblandningen. Grädda i ugn 200° på en oljad plåt ca 15 min. tills svamparna ser färdiga ut.

Ingefärskryddade nötter

400 g Blandade osaltade nötter

2 dl Syltad ingefära

Cayennepeppar

salt

peppar

2 msk sesamfrön

½ dl socker

½ dl vatten

Lös upp sockret i kokande vatten. Lägg nötterna och resten av ingredienserna i en stor skål, slå på socker-sirapen och blanda väl. Grädda på bakplåtspapper (1 lager) i ugn 175° tills nötterna är gyllene (ca 15 - 20 min.) rör om emellanåt. Låt kallna, bryt sedan i mindre bitar.

Kryddstekta kalamata – oliver

300 g kalamataoliver med kärnor

1 vitlösklyfta, skuren fint

1 tsk fänkålsfrön

½ tsk senapsfrön

½ tsk salt

1 msk olivolja

skalet av 1 citron, finstrimlat

Låt oliverna rinna av. Mortla fröna med saltet. Stek fröblandningen med vitlöken utan att den får färg. Lägg i oliverna och stek under omrörning 3 - 4 minuter på medelvärme. Vänd i citronskalet och servera varma.