



Vintermat

Jukka Karhunen

Norsen, 14.2.2024

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Skummig soppa med chorizo och rostad paprika.....	3
Böngryta med salami piccante.....	5
Stufato, italiensk gryta.....	6
Tiramisù med hallonsås	8

Skummig soppa med chorizo och rostad paprika

4 personer

Ingredienser:

Paprikor, röda	2 st
Purjolök	1 st
Lök, gul	1 st
Vitlök, klyftor	2 st
Rapsolja	1 msk
Timjan, färsk	1 msk
Lagerblad	1 st
Vatten	6 dl
Grönsaksbuljong	2 tärningar
Vita bönor, kokta	230 g
Mjök	1 dl
Vispgrädde	1 dl
Crème fraiche	1 dl
Salt och peppar	
Chorizokorvar	3 st

1. Sätt ugnen på 250 grader.
2. Dela, kärna ur och lägg paprikorna med skalet uppåt och rosta mitt i ugnen i 15 minuter tills paprikorna börjar bli mörka. låt svalna och dra av skalet.
3. Skölj och skiva purjolöken. Skala och hacka lök och vitlök. och fräs all lök i olja i en gryta.
4. Lägg i timjan och lagerblad. Tillsätt vatten och buljongtärningarna och koka i 10 min.
5. Skölj av börnorna och lägg ner i grytan och koka i 10 minuter. Ta upp lagerbladen och mixa soppan slät.

6. Koka upp med grädde, mjölk och crème fraiche och smaka av med salt och peppar. Tärna chorizon fint och stek den tills den börjar få färg och strimla paprikan. Servera soppan med chorizoströssel och strimlad paprika. Toppa gärna med lite timjan.

Böngryta med salami piccante

4 personer

Ingredienser:

Lök, gul, hackad	1 st
Morot, tärnad	1 st
Selleristänger, tärnade	2 st
Vitlök, klyftor, hackade	3 st
Olivolja, extra jungfru	1 dl
Tomater, saltorkade	6 st
Tomater, krossade	1 förpackning
Vatten	3 dl
Grönsaksbuljongtärning	1 st
Kikärter	1 förpackning
Svarta bönor	1 förpackning
Lagerblad	2 st
Timjan	½ tsk
Salami Chili/Piccante	1 förpackning
Rödvinsvinäger	2 matskedar
Salt, svartpeppar, extra jungfruolivolja	

1. Fräs alla grönsaker i rejält med olivolja utan att de tar färg.
2. Tillsätt saltorkade tomater, krossade tomater, vatten, buljongtärning, kikärter, bönor, lagerblad och timjan.
3. Låt koka ihop under 10 minuter.
4. Dra skinnet av salamin och tärna den, stek den i olivolja.
5. Blanda ner den i grytan och smaka av med vinäger, salt och peppar. Ringla lite olivolja över och servera med surdegsbröd.

Stufato, italiensk gryta

4 personer

Ingredienser

Blomkål	150 g
Extra jungfruolivolja	
Fläskkarré, benfri	300 g
Lök, gul, hackad	1 stor
Vitlök, hackad	4 st klyftor
Tomatpuré	2 matskedar
Vin, torrt vitt	1 ½ dl
Vatten	1 dl
Kalvfond	1 msk
Tomater, passerade	1 förpackning
Timjan, torkad	1 tsk
Svarta bönor	1 förpackning
Kikärter	1 förpackning
Haricots verts	150 g
Salladslökar	4 st (strimlade)
Salt och svartpeppar	

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Lägg blomkålen på en plåt och ringla över olivolja. Rosta mitt i ugnen i 15 minuter tills blomkålen fått lite färg, ta ut och salta.
3. Bryn köttet i olivolja i en stor gryta på hög värme.
4. Sänk värmen och lägg i lök och vitlök, rör i tomatpuré och fräs i 3 - 4 minuter.

- 5.** Häll i vin, vatten, fond och passerade tomater. Tillsätt timjan och låt grytan koka ihop under 10 - 15 minuter
- 6.** Lägg i bönor, kikärtter och haricots verts. Koka i ytterligare 5 minuter.
- 7.** Vänd ner salladslök och rostad blomkål.
- 8.** Smaka av med salt och svartpeppar.
- 9.** Servera med ett nybakat surdegsbröd.

Tiramisú med hallonsås

4 personer

Ingredienser

Hallonsås:

Hallon, frysta	500 g
Strösocker	1 ½ dl
Vatten	1 ½ dl

Mascarponekräm:

Ägg	2 st
Florsocker	1 ½ dl
Mascarpone	250 g
Vicenzi Savoiardokex	10 st

Topping:

Mandelspån	1 dl
Hallon	125 g
Blåbär	125 g
Florsocker	

1. Lägg hallon, vatten och socker i en kastrull. Koka upp och låt småputtra i 5 minuter. Alla sockerkristaller skall ha lösts upp. Sila hallonsåsen slät. Låt svalna.

- 2.** Dela äggulorna och äggvitorna ifrån varandra. Vispa äggulor och florsocker tills det är vitt och fluffigt. Tillsätt mascarponeosten och vispa till en slät smet.
- 3.** Vispa äggvitorna till vitt skum i en separat bunke och vänd ner i mascarponesmeten.
- 4.** Doppa kexen i hallonsåsen. Se till att de suger upp ordentligt med vätska.
- 5.** Lägg dem i botten på en skål eller i ett glas. Lägg på lite mascarponekräm och varva sedan kräm och kex, som doppats i hallonsåsen. Dela kexen om de är för stora. Avsluta med mascarponekrämen. Låt gärna stå kallt en timme
- 6.** Garnera med mandelspån, färska bär och pudra