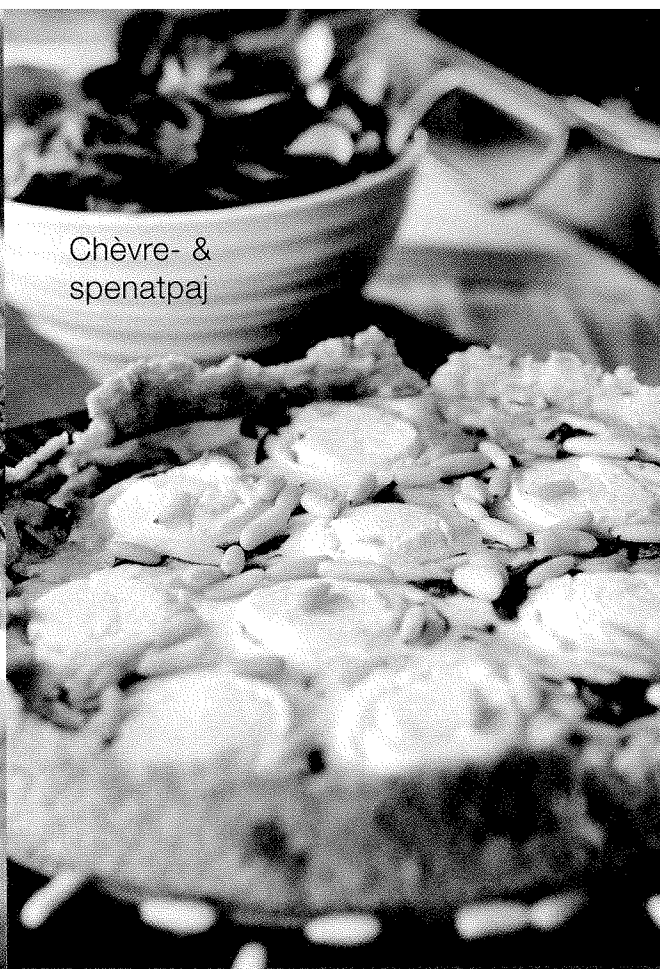




Saffrans-
& citronkyckling



Chèvre- &
spenatpaj

CHÈVRE- & SPENATPAJ

6–8 personer Tid: 30 min + 10 min
i ugnen + 25 min i ugnen

PAJDEG

100 g smör
3 dl vetemjöl
1 krm salt

FYLLNING

150 g förvälld bladspenat
(eller tinad)
2½ dl crème fraiche
3 ägg
salt, peppar

GARNERING

pinjenötter

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret till pajdegen över svag värme. Låt svalna lite. Blanda mjölet med salt och rör ner i kastrullen med smöret. Arbeta snabbt ihop till en deg och tryck genast ut i en pajform. Pricka med gaffel, förgrädda i 200° ca 10 min.
2. Tryck ut ev vätska ur spenaten. Rör ihop spenat, crème fraiche och ägg i en bunke. Salta och peppra.

3. Skär chèvren i cm-tjocka skivor. Fyll pajskalet med äggstanningen och placera ut chèvreskivorna. Grädda i 200° ca 25 min, eller tills pajen fått fin färg. Garnera med pinjenötter.

SAFFRANS- & CITRONKYCKLING

☉☉

8 personer Tid: 15 min + 2 tim
marinering + 20 min i ugnen

8 kycklingfiléer
saften av ½ citron
3 msk mörk soja
1 dl olivolja
½ g saffran
1 tsk körvel
salt, peppar

TILLBEHÖR grönsallad

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda citronsaft, soja, olivolja, saffran och körvel i en eldfast form. Krydda med salt och peppar. Lägg ner kycklingfiléerna och marinera minst 2 tim. Vänd då och då.

2. Stek filéerna i 225°, 20–30 min, beroende på storlek. Servera med grönsallad.

POTATISKAKA

☉☉

8 personer Tid: 25 min
+ 10 min i ugnen

8 stora potatisar
1 morot
2 äggulor
3 msk grädde (ev laktosfri)
salt, peppar
smör (ev laktosfritt) till stekning

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200°. Skala och riv potatisarna och moroten. Tryck ut ev vätska ur rivet. Blanda med äggulor och grädde. Salta och peppra.
2. Smält lite smör i en ugnsfast stekpanna och tryck ut blandningen i pannan. Stek på medeltemperatur och vänd sedan potatiskakan med hjälp av en tallrik. Stek gyllene på båda sidor. Låt eftersteka i ugnen ca 10 min före servering. »