

# FISKSPETT MED SAFFRANSPOTATIS

- 4 PORT -



Den här potatisen är också jättegod till rimmad eller varm rökt lax. Kryddla varmt med saffran. Ett halvt paket räcker.

500 G FISKFILÉ, T EX TORSK ELLER LAX  
1 MSK OLJA  
1/2 MSK HONUNG  
1/2 MSK PRESSAD CITRON  
1 TSK SALT  
1 KRM VITPEPPAR

## SAFFRANSPOTATIS:

8 POTATISAR  
2 MSK SMÖR  
2 MSK VETEMJÖL  
3 DL MJÖLK  
2 KRM SALT  
1 KRM VITPEPPAR  
1/2 PKT SAFFRAN, CA 1/2 KRYDDMÅTT  
1 DL CRÈME FRAICHE

SÄTT UGNEN PÅ 250°. Skala och koka potatisen. Skär fisken i bitar ca 2 x 2 cm, vik dubbelt om filéerna är tunna. Trä upp fisken på spett och lägg dem i en ugnssäker form. Pensla med olja blandad med honung, citron, salt och peppar. Stek i ugnen ca 15 min. Smält smöret i en kastrull och rör i mjölet. Vispa i mjölken. Smaksätt med salt, peppar och saffran. Låt såsen koka några min. Skär potatisen i bitar och rör i Crème Fraiche och potatis i såsen. Låt den bli varm. Servera med fiskspetten.

## MANGOKYCKLING

- 4 PORT -



## En het favorit!

1 KYCKLING, CA 1,2 KG  
SMÖR  
1/2-1 RÖD PEPPARFRUKT ELLER 1 TSK  
SAMBAL OELEK  
1 DL VATTEN  
1 HÖNSBULJONGTÄRNING  
1 MSK KINESISK SOJA  
1 PURJOLÖK  
2 DL CRÈME FRAICHE  
2 MSK MANGO CHUTNEY  
1 MANGO

DELA KYCKLINGEN I 8 BITAR. Bryn delarna i smör i en stekpanna. Flytta över i en gryta. Kärna ur, hacka och lägg i pepparfrukten. Tillsätt vatten, buljongtärning och soja. Koka under lock ca 15 min. Strimla purjolöken grovt. Rör i purjolök, Crème Fraiche och mango chutney. Låt grytan koka 5 min. Skala mangon och skär loss fruktköttet från kärnan. Skär det i bitar och rör ner i grytan. Servera med kokt ris och mango chutney.

## LANTTERRINE

- 6-8 PORT -



500 G KÖTTFÄRS  
200 G KYCKLINGLEVER  
1 GUL LÖK  
EV 2 VITLÖKSKLYFTOR  
100 G RÖKT FLÄSK  
1 1/2 TSK SALT  
1/2 TSK SVARTPEPPAR  
1 1/2 TSK MEJRAM  
1/2 DL HACKAD PERSILJA  
2 MSK VETEMJÖL  
3 ÄGG  
2 DL CRÈME FRAICHE

SÄTT UGNEN PÅ 175°. Skär kycklinglevern i små bitar eller grovhacka den i mixer. Skala och hacka löken och ev vitlöken. Skär fläsket i små tärningar. Blanda ihop alla ingredienser till en jämn smet. Häll smeten i en ugnsäker form som rymmer 1 1/2 liter. Grädda i ugnen ca 1 timme.

*Serveras varm eller kall med vita bönor och grönsaker.*