

## VAD KAN DU GÖRA AV DESSA INGREDIENSER?

Läs recepten på nästa sida!

Skriv sedan maträtternas namn i rutorna!

<i>Maträtt:</i>	<i>Maträtt:</i>	<i>Maträtt:</i>
2 ägg 5 dl mjölk 25 g jäst 2 dl vetemjöl 1 tsk salt 50 g margarin eller smör	1 ägg 1 msk potatismjöl 4 dl mjölk 1 msk vaniljsocker	7-8 dl vetemjöl 1 tsk bakpulver ½ tsk salt ½ dl olja 3 dl vatten
<i>Maträtt:</i>	<i>Maträtt:</i>	<i>Maträtt:</i>
100 gram margarin 3 dl mjölk 75 g jäst 0,5 tsk salt 1 dl socker 1 ägg 0,5 tsk hjorthornssalt	3 Purjolökar 2 Gula/Röda lökar 12 Champinjoner; (Färska helst) 1 Burk Heinz Vita bönor 400 g Krossade tomater 1 Finskuren Vitlök; ev pressad -i nödfall 4 msk TomatPuré 2 dl Craime Fraiche; Den feta -varianten, ej lätt 1 Buljongtärning Olja Lite salt	300 g färsk spenat 5 potatisar 1 purjolök 3 selleristjälkar 2 msk olja 2 vitlöksklyftor 1 liter buljong 2 dl mjölk salt och peppar muskotnöt riven

**RYSKA PLÄTTAR / BLINIER**

Skilj på äggulor och vitor. Ljumma mjölken (37°). Rör ut jästen i lite av mjölken i en kopp. Vispa ut mjölet i resten av mjölken. Tillsätt den utrörda jästen. Täck med en tallrik och låt smeten jäsa ca 1 timme i rumstemperatur. Smält fett, låt det svalna. Vispa vitorna till hårt skum. Blanda smeten med skummet och fett, strax före gräddningen. Grädda tjocka plättar ganska långsamt på medelstark värme i plättlagg eller stekpanna. Tag 1 - 1 1/2 msk smet till varje blini i plättlagg eller tag ca 1 dl smet och klicka ut till tre större blinier i stekpanna. Vänd plättarna när de jäst upp och ytan stelnat och blivit porig. Lägg upp blinierna på fat. Håll det varmt, t ex ovanpå en kastrull en kastrull med kokhett vatten. De kan också läggas på ett ugnssäkert och sedan värmas i 175° ca 5 min. Servera blinierna varma med gräddfil blandad med kaviar och hackad dill eller gräslök.

**SEMLOR**

Sätt ugnen på 225-250° C. Smält margarin och tillsätt mjölken. Värm till 37° C. Smula ner jästen i degbunken och håll över mjölken. Blanda väl. Blanda i övriga ingredienser. Arbeta ihop till en slät deg. Låt degen jäsa 10 minuter i degbunken. Ta upp degen och knåda den lite på mjölat bakbord. Dela den i ca 15 bitar. Rulla varje bit till en rund boll och lägg på smörad (eller bakplåtspapperklädd) plåt. Låt jäsa under bakduk i 25-30 minuter. Grädda i 5-10 minuter tills de får fin färg. Låt kallna. Skär toppen på bullarna till lock. Gröp ur bullarna och blanda kråmet med mandelmassa. Blanda sedan massan med lite mjölk eller grädde, så att konsistensen blir mjukare. Lägg inkråmet i bullarna, på med vispad grädde och sen locket ovanpå. Pudra lite florsocker över och du har en perfekt semla.

**GRÖNSAKSGRYTA**

Tag en stor kastrull och håll i lite olja. Rengör och klipp ner purjolöken i grytan. Skiva upp löken grovt och lägg även i denna i grytan. Låt detta fräsa tillsammans med buljongtärningen tills att purjon och löken är lagom mjuk. Detta skall se under lock. Eventuellt får du tillsätta lite vatten om det verkar koka torrt. Lägg i svampen och låt koka tillsammans med löken etc en stund. Sedan håller du i de krossade tomaterna och de vita bönorna samt kryddorna. Detta skall koka ihop under ca 10 min. Lägg i tomatpurén och vitlöken och låt koka i ca 3 min. När detta är gjort så tillsätter du Creme Fraiche och låter det hela bli varmt. Se bara till så att det inte kokar för att då kan såsen lätt skära sig. Servera gärna tillsammans med ris.

**SPENAT- OCH POTATISSOPPA**

Skölj spenaten och hacka eller riv den i mindre bitar. Skala och tärna potatisen. Ansa, skölj och strimla purjolök och selleri. Fräs potatis, purjolök och selleri i olja i en gryta. Pressa över vitlöken och späd med buljongen. Sjud under lock ca 15 min. Vispa kraftigt så att potatisen mosas något. Lägg i spenaten och koka ytterligare ca 5 min. Späd med gräddmjölken, hetta upp. Smaka av soppan med salt, peppar och riven muskotnöt. Skär brödet i sneda skivor, rosta dem och bred på vitlöksost.

**VANILJSÅS**

Blanda ägg, potatismjöl och mjölk i en kastrull. Sjud blandningen under omrörning på svag värme tills såsen tjocknat. Håll upp den och vispa i den då och då tills den svalnat. Smaksätt med vaniljsocker och eventuellt med lite socker.

**TORTILLAS**

Sikta samman mjöl, bakpulver och salt. Blanda ner olja och vatten. Rör tills en smidig deg bildats. Täck över noga och låt stå svalt 1/2 timme. Dela degen i 20 bitar av en pingpongbolls storlek. Kavla varje degboll i lite mjöl tills den är 2-3 mm tjock. Grädda i torr stekpanna på medelhög värme ett par minuter på varje sida. Lägg bröden under bakduk och ät så snart som möjligt.

### Vilka köksredskap och ingredienser behöver man för att laga dessa maträtter?

COQ AU VIN	TONFISKPAJ	GRATINERADE SNABBMAKARONER
<b>Ingredienser:</b> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<b>Ingredienser:</b> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<b>Ingredienser:</b> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<b>Köksredskap:</b> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<b>Köksredskap:</b> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<b>Köksredskap:</b> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<b>Så här gör man:</b> Dela en kyckling i bitar. Vänd delarna i en blandning av mjöl, salt och vitpeppar. Stek köttbitarna i matfett i en stekpanna. Lägg över dem i en gryta. Tillsätt vitlöksklyftor, timjan, lagerblad och håll på rött vin. Låt det koka under lock på svag värme ca 20 min. Skala under tiden små gula lökar och rensa små färska champinjoner. Skär saltat fläsk i strimlor och stek det tillsammans med svampen och lökarna. Lägg ner alltihop i grytan. Koka 20 min till. Smaka av och tillsätt eventuellt mer salt och peppar. Strö på hackad persilja. Servera med ris.	<b>Så här gör man:</b> Mät upp 3 dl vetemjöl. Lägg ner kallt margarin skuret i bitar och dela det med fingertopparna till en grynig massa. Tillsätt vatten och arbeta raskt ihop till en deg. Lägg degen kallt ca 30 minuter. Tryck ut pajdegen i en pajform. Ställ in i ugnen i ca 10 minuter. Dela tonfisken i mindre bitar. Skala och finhacka löken. Hacka eller klipp dill och gräslök. Lägg tonfisken i botten på pajformen. Strö över lök, dill och gräslök. Fördela osten över. Vispa samman ägg, creme fraiche och salt. Håll det över pajen. Grädda mitt i ugnen ca 30-35 minuter eller tills äggstanningen har stannat och fått fin färg. Garnera med lökringar och oliver.	<b>Så här gör man:</b> Sätt ugnen på ”grill”. Lägg ner makaronerna i kokande lättsaltat vatten. Koka makaronerna i ca 3 minuter, eller enligt anvisningen på paketet. Håll av makaronerna i ett durkslag och skölj snabbt av dem i kallt vatten. Ställ åt sidan så länge. Strimla skinkan. Skiva champinjoner. Blanda crème fraiche, gräslök, fransk senap och riven ost noggrant i en stor skål. Lägg därefter ner makaronerna, skinkan och svampen och blanda väl. Smaka av med salt och peppar. Håll över blandningen i en ugnssäker form. Gratinera i mitten av ugnen i ca 10 minuter eller tills gratängen fått fin färg. Servera genast.

## Skriv nu ett eget recept!

Välj någon maträtt eller något bakverk som du kan fixa själv. Skriv ner vad som behövs och beskriv sedan tydligt hur man gör. Tänk dig att en kompis ska kunna laga maten med hjälp av ditt recept!

Om du inte kan någon maträtt utantill, så prata med någon hemma om vad du kan välja och hur man gör.

Det här behöver man:

---

---

---

---

---

---

Så här gör man:

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.