

MALIN LANDQVIST

Det lilla extra

Duka med
småplock och
festmat



BOKFÖRLAGET MAX STRÖM







MALIN LANDQVIST

Det lilla extra

BOKFÖRLAGET MAX STRÖM



Innehåll

Välkomna!	4
Från inbjudan till fest	7
Drinkar och tilltugg	14
Plockmat	34
Buffébordet	64
Ost och vin	100
Dessert	106
Register	141

Välkomna!

När en festinbjudan dimper ner i min brevlåda eller mejlkorg är det alltid med spänd förväntan jag öppnar den. Vare sig det vankas bröllop, mingelparty eller stor familjefest är det framförallt umgänget jag längtar efter. När vi ordnar fest hemma blir det oftast många vuxna och barn i en skön blandning, och då ska mat och dryck passa hela sällskapet.

Med den här boken hoppas jag kunna inspirera till att bjuda hem folk utan att det ska kännas kravfyllt. Jag tänker mig nämligen att ni, precis som jag, framförallt vill ha tid för era vänner, utan att behöva känna onödig stress och press.

Min förhoppning är därför att med dessa recept och knep kunna ge er många smarta, enkla och festliga idéer till hur man kan fixa festen så att den blir just det där "lilla extra", gärna också med stor skaparlust och glädje i köket!

Lycka till!

Malin Landqvist





Från inbjudan till fest

För att göra det roligt för mig själv att ordna fest, och för att mina vänner ska känna sig väl omhändertagna, brukar jag tänka ut ett tema. Ofta blir det årstiden som får styra. Även om det är en liten kompismiddag som ska planeras, är det fint att skicka ut en liten inbjudan, tycker jag. Ett handskrivet kort eller ett kul meddelande via mejl, det spelar ingen roll. Men att bygga upp lite förväntningar hos sina gäster är trevligt vare sig det är storfest eller middag. Håll dig till ditt tema hela vägen, från inbjudan till dessert.

Tänk dig till exempel att du ska bjuda till vårmangel. Klistra upp en liten vårblossa på ett vitt papper och bjud in dina gäster. Fundera sedan över hur du skulle kunna använda vårens primörer, exempelvis sparris, rabarber och nässlor.

Bestäm dig för om du vill bjuda på en hel middag eller bara plockmat, och låt även drycken få genomsyras av vårkänslan. Låt samma blomma som du använde i inbjudan få plats även på bordet, och fortsätt sedan att låta den skira vårkänslan få ta plats genom hela festen.



Duka festligt

Ett grovt träbord, en välmanglad vit linneduk eller ett brokigt, färgglatt tyg? Jag dukar efter humör. Underlaget får slå an tonen för mitt bord, och ju mer extra tid jag lägger ner på dukning, desto roligare blir det. Oftast blir det inga överdrivna dukningar, utan några enkla kvistar, blommor eller blad från trädgård eller skog. Det brukar räcka.

Orange nyponkvistar och guldgult gullris får pryda ett rått träbord på hösten. Batteridrivna ljusslingor göms under gran- eller tallkvistar, som blir till en glittrande bård på vit linneduk till julen. På våren får några enkla kvistar i knalliga färger trona bordet klätt med färgsprakande tyg.





Lekfulla bord

Lite fina papper och en sax kommer man långt med om man vill leka lite mer med dukningen. Klipp ut en stjärna, några pappersblad eller blommor av naturfärgat papper eller färgglada origamipapper. Lägg ut på borden, vik placeringskort eller stick fast på grillpinne och ställ i glaset. Egna serpentiner kan lätt göras av present- eller bokbinderipapper på rulle. Klipp ut tunna remsor och lägg ut till en snirklig dekoration.

Att dekorera servetter, i tyg eller av papper, är ett enkelt sätt att få det att kännas väldigt festligt och dukat. En klippt pappersremsa, ett snyggt snöre eller band, en instucken kvist eller fjäder är några tips.

En rulle hampasnöre är annars en billig investering som man kan ha mycket användning av. Linda exempelvis några varv runt linne- eller pappersservetter att lägga vid varje kuvert.

Spara små glasburkar och flaskor av olika slag och ställ udda små blommor, en och en, i flaskorna. Det blir en vacker blomgirland på bordet. Kan gärna färg-matchas med placeringskortet.

Ställ bestick i muggar eller krukor direkt på borden eller på buffén. Skriv namn



på glasen med en glaspenna. Ställ ut massor av ljus, överallt, den mörka delen av året. Det är ett svårslaget sätt att få det att kännas inbjudande!

Smaksätt vattnet, det är både gott och ser trevligt ut. Några apelsinskivor, mynta-
blad, långa remsor av citronskal, gurka eller rabarber, eller en ätlig blomma – det är
bara några exempel på vad som kan passa. Följ gärna säsong eller dukningstema.

Skär riktigt kallt smör i skivor, ungefär samma tjocklek som en pepparkaksform.
Stansa ut figurer som änglar, stjärnor eller hjärtan ur smöret, se sidan 6. Lägg upp
på små fat och ställ ut på dukat bord. Strö gärna på lite flingsalt.

Bordsplaceringslek: Sätt ihop bestickpar med tejp i olika roliga mönster, eller knyt
olika band runt besticken. Samma tejp eller band på två bestickpar behövs. Gör en
hög med bestick för tjejer och en hög för killar. Sedan får alla plocka varsitt par och
se vem de hamnar bredvid.

Dekorera gärna även utomhus, på balkongen eller i rummet där det ska festas.
Flaggspele är roligt och enkelt att göra, och kan varieras med det tema som gäller.
Riv eller klipp ett grovt linnetyg, ett färgglatt tyg eller tidningspapper i trianglar. På
sidan 70 har jag gjort ganska små bitar av linnetyg som får hänga ovanför bordet
och skapa feststämning. Häfta eller limma fast trianglarna med jämna mellanrum
på hampasnöre, det går bra att göra med en vanlig häftapparat.

Man kan även göra stora, härliga silkespappersbollar, även kallade pompoms,



i olika färger att hänga upp i taket eller i en fiskelina. Beskrivning kan man hitta på internet, men pompoms finns även att köpa färdiga. En fiskelina som löper genom rummet eller över middagsbordet kan kläs med tygremsor som knyts fast. Häng över pappersserpentin eller fäst enkelt fjädrar med lite ståltråd.

Ett häftigt och annorlunda bord får man genom att måla till exempel en mdf-skiva med griffelfärg. Sedan kan man leka med griffelkritor inför kalas eller middagar. Rita placering, skriv namn eller låt gästerna rita med kritorna direkt på bordsskivan.

Kläs bordet med pappersduk brukar jag ofta ställa fram pennor, vattenfärger, penslar och stämplor så att gästerna kan klottra själva. Man kan också klippa ut schabloner ur papper och sedan sikta över florsocker till vackra blad eller annat direkt på en bordsyta utan tyg.





Drinkar och tilltugg

Bjud på en drink! Ett glas champagne eller crémant är för mig best of the best, men det är också kul att bjuda på drinkar. I det här kapitlet bjuds ni på drinkrecept och massor av tilltugg.

Till den sofistikerade middagen är det aldrig fel att börja med en klassisk Dry Martini. Annars är det kul att följa ett smak-, färg- eller årstidstema.

På bilden syns en blåbärs-spritzer bestående av blåbärsdryck av safttyp, ljus rom, en limeskiva och lite råsocker. Toppa med Schweppes lemon. Trä gärna upp några färska blåbär på cocktailpinnen och lägg i.

En Granny Smith-cooler i karaff är friskt läskande. Färskpressad äppeljuice med ginger ale och massor av Granny Smith-äpple, ingefärs- och citronskivor är god precis som den är men kan även toppas med en skvätt gin. Mycket is i är gott.

Vill man twista till sitt mousserande vin kan man hälla lite Cointreau i champagneskålar och lägga i en liten bit apelsinskal. Toppa upp med mousserande vin.





Smakkompisar

Gräddost med sin milda och gräddiga smak är riktigt bra till champagne. Skär i munsbitar och lägg upp på ett fat. Lite färska aprikoser till det och festen kan börja!

Det är också inbjudande att ställa fram en bricka full av plock, så som man kan se på omslaget till boken. Det behöver inte vara särskilt krångligt att fixa fram fina delikatesser. Årstidens primörer i fina stänger är gott att dippa i en krämig röra, till exempel en hemgjord pesto, se sidan 58. Marinerade getostbollar som i receptet nedan är mumsig plockmat.

Rödbetor och andra lite grövre grönsaker gör sig väldigt bra att skiva lövtunt på en så kallad mandolin, men det brukar även fungera att använda potatisskalaren. Rostade brödsivor och någon färskost till är fint.

Getostbollar med citron

Bilden på omslaget har enkla och citron-friska små bollar som får marineras i vackert guldgul olivolja. De går bra att förbereda en dag i förväg.

TILL 10-15 BOLLAR

200 g getost

2 msk turkisk yoghurt

finrivet skal av 1 citron

en gnutta nymalen vitpeppar

Skär bort eventuella kanter från osten.

Mixa eller mosa ihop ingredienserna till en slät massa. Ställ kallt att stelna lite. Häll lite olivolja i en halvdjup skål. Smaksätt med citronskal, örter och något annat gott. Rulla smeten till bollar, det går lättast med teskedar, och lägg i oljan. Förvara svalt.

Marinad

olivolja

lite citronskal, en chili, någon örkvist och en vitlöksklyfta är både gott och vackert i oljan





Mandelpotatischips

Chips som man friterar själv är fantastiskt gott. Här med sotad getost och granatäpple i skön smakkombination.

TILL 1 REJÄL SKÅL CHIPS

500 g mandelpotatis

ca 1 liter frityrolja

100 g sotad getost, i stora smulor

kärnorna från 1/2 granatäpple

flingsalt

Skrubba potatisen. Skiva potatisen mycket tunt, gärna på en så kallad mandolin, klappa dem torra med hushållspapper. Hetta upp oljan i en rymlig kastrull. Fritera potatis-skivorna i 2-3 omgångar, tills de är gyllenbruna.

Ta upp med hålslev och låt rinna av på hushållspapper. Salta. Lägg ut chip-sen på ett serveringsfat. Strö över ost och granatäppelkärnor.

Friteringstips

Det är inte svårt att fritera, men det finns några saker som är bra att tänka på. Lägg en bit vitt bröd i oljan för att testa om den är tillräckligt varm. Om brödbiten är gyllenbrun efter cirka 1 minut är det lagom temperatur. Försök att hålla jämn temperatur på oljan så att den inte blir för varm.

Det händer sällan att det börjar brinna, men om det trots allt skulle hända, se till att ha köksfläkten avstängd när du friterar och lägg i så fall direkt på ett lock på kastrullen. Häll aldrig vatten i het olja.

Rabarberbubbel

Fördela 1/2 msk koncentrerad rabarbersaft per person i champagne- eller cocktailglas. Häll på torrt mousserande vin och garnera med rabarberskal och citronskiva.







Endiveblad med honungsmandel

TILL CIRKA 20 BLAD

50 g saltrostad sötmandel

2 msk honung

2 endiver

150 g getost på rulle

1 ätmoget päron

lite pressad citronsaft

svartpeppar

Grovhacka mandeln. Rosta den lätt i en torr varm stekpanna. Ringla över honung och låt den bubbla in i mandeln någon minut tills den har fått fin färg. Lägg över mandelblandningen på smörpapper. Låt stelna och bryt den sedan i mindre bitar. Hit går det bra att förbereda.

Plocka fina blad från endiverna och lägg upp på fat. Smula osten grovt och fördela den i bladen. Fintärna päronet och pressa över lite citron (så att de inte mörknar). Strö päron och mandel över osten, dra några tag med svartpepparkvarnen.

Parmesanpopcorn och sprudlande cassisdrink

Varför inte smaksätta popcorn likaväl som chips? Dill och parmesan ger en lite vuxen smak, trevligt före en middag.

Parmesanpopcorn

TILL CIRKA 8 PORTIONER

1 påse micropopcorn med
saltsmak/1 dl majskorn
1 1/2 dl finriven parmesanost
1 dl finhackad dill

Mikra popcornen enligt anvisning på förpackningen. Håll dem direkt i en skål och strö över osten. Täck genast med plastfolie och skaka runt. Låt dem stå cirka 1 minut. Ta bort plasten och tillsätt dillen. Blanda runt och servera.

Den som vill poppar popcorn i kastrull. Beräkna då cirka 1 dl majskorn. Strö över osten och dillen när de är färdigpoppade och fortfarande ligger i kastrullen och täck med ett lock ungefär 1 minut.

Prova även att smaksätta med rökt paprikapulver eller lite cayennepeppar för att få lite hetta i smaken.

Sprudlande cassisdrink

TILL 6 GLAS

3 msk svartvinbärslikör
(crème de cassis)
3 msk gin
6 limeskivor
ca 18 isbitar
6 myntakvistar
9 dl torr cider

Fördela crème de cassis och gin i sex glas. Lägg i citronskivor, isbitar och mynta. Håll på cidern.

Malin tipsar

Godare chips? Värm färdigköpta lantchips i 150° varm ugn 5–10 minuter, de blir både krispigare och godare.





Äppelchips och spritzer

Äppelchips

TILL CIRKA 4 PORTIONER SOM SNACKS

3 äpplen
pressad citronsaft
ca 2 msk florsocker

Sätt ugnen på 90° (och gärna varmluft). Skär äpplena i mycket tunna skivor, gärna på en mandolin. Lägg på bakplåts-pappersklädda plåtar och pressa över lite citronsaft så att de inte mörknar.

Klappa skivorna lätt med hushållspapper. Sikta över florsocker och torka i ugnen cirka 2 timmar. Ta ut och låt dem torka helt på plåten. Lossa dem försiktigt från papperet.

Varm äppelspritzer

TILL CIRKA 8 GLAS

5 dl äppelmust
1/2-1 dl råsocker (beroende
på mustens sötma)
2 kanelstänger
2 lagerblad (gärna färska)
1 flaska torr cider (700 ml)
äppelskivor

Häll äppelmusten i en kastrull och tillsätt socker och kryddor. Hit går det bra att förbereda.

Häll på cidern och värm drycken strax före servering. Garnera med äppelskivor.



Kaffebricka

En generös kaffebricka är särskilt trevligt att bjuda på vid middagar med bara vuxna, då man kan sitta länge i soffan och snacka. Proppa en bricka full med härliga ingredienser och spritsorter, så kan alla göra sin egen kaffedrink. Små skalbitar av citron och apelsin, olika sorters socker, nystött kardemumma, kanelstänger, små bitar After eight som får smälta i kaffet, med mera. Brygg så en kanna med riktigt mörkrostat kaffe. En skål med mörka praliner att mumsa på är ett givet tillbehör.

En ytterst liten bit skal av citron i kaffet tillsammans med mörkt muscovado-socker ger en spännande ton. Tillsätt lite sprit, till exempel Kahlúa eller bourbon är gott i. Toppa med lättvispad grädde. Sedan ska vi så klart inte glömma bort de klassiska kaffedrinkarna man kan göra, som Irish coffee, café Amaretto, Baileys coffee och så vidare. Testa lite olika varianter, någon av drinkarna kanske blir en ny klassiker!



Extra tips i sista minuten

Ibland blir det tillfällen då man behöver ordna en buffé men kanske inte har tid och lust att laga massor av mat själv. Tro mig, det går ändå att enkelt få till ett riktigt festligt, välkomnande och matigt bord! Plocka ihop av färdigköpta matvaror, här kommer lite förslag att välja på:

Några väl valda charkuterier, till exempel rökt kalkonbröst, en färdigköpt paté, grillade kycklingklubbor och en fin hel salami eller en stor fårfiol.

Gravad lax i små kuber med cocktailpinnar i. Eller en hel varmrökt laxsida. Färska eller rökta räkor med skal i en skål.

Några stora fina ostar, kanske en brieost, en Gruyère och någon smaksatt färskost.

Häll upp små mozzarellabollar i en skål ihop med olikfärgade körsbärstomater och oliver, snabb och fin sallad.

Rädisor i knippe, stjälkar av blekselleri som en fin bukett i ett glas, ett stort härligt fat med färsk frukt efter säsong, upplagda salladsblad och melonbåtar.

Några färdigköpta röror eller inlagda grönsaker. Pesto, marinerad paprika, syltlök och cornichons är några exempel.

Goda bröd, antingen små portionsbröd eller ett stort levainbröd att bryta eller skära skivor av. Ett fint knäckebröd är också trevligt. Smör för dem som vill.

Vill man att det ska kännas i alla fall lite, lite tillagat kan man:

Rulla skivor av prosciutto runt grissinipinnar.

Lägga ut tunna skivor av bresaola på ett fat. Strö över tunnskivad blekselleri och rucola. Ringla över lite olivolja och dra några tag med svartpepparkvarnen. Lägg citronklyftor runt.

Varva ostkuber och gurkbitar på spett. Eller gör fruktspett som sticks ner i en melonhalva, dekorativt och trevligt.

Klicka en köpt röra, till exempel skagenröra, på bitar av bröd.

Skiva stora bitar av färsk papaya och rulla lufttorkad skinka runt.

Skölj matvete från burk och blanda med någon marinerad grönsak och dess marinad, exempelvis paprika. Fetaost i bitar passar också bra i.

Ställa fram olika sköljda bönor från burk med en vinägrett.

Alfabetiskt receptregister

Aioli, lime-	99	Frukt- och nötblandning, sötsalt	32
Ananas med granatäpple	106	Fruktbål	28
Asiatisk nudelsallad	87	Frusen drömtårta	126
Avokadocrème	41	Färskpotatissallad med tryffel	90
Avokadokrustader	41	Getostbollar med citron	16
Bearnaisedressing	67	Glassbricka DIY	119
Biff, marinerad	67	Granité, rosa citron-	108
Bittersallad, frisk	81	Gratinerad polenta,	
Blomkålssoppa, skummig	46	med parmesan	95
Brownietårta	130	Gravad kalvfilé	72
Bruschetta, variation	52	Grillad sechuankyckling	79
Bräck, hallonlakrits-	112	Gräddglassfluff	122
Bål med frukt	28	Grön grönsallad	68
Bär, sprudlande	121	Grön pesto	58
Cassisdrink	24	Hallings ostpuffar	38
Chips, mandelpotatis-	19	Hallonlakritsbräck, vit	112
Chips, äppel-	27	Halstrade pilgrimsmusslor	37
Chokowhiskymousse, vit	128	Helstekt oxfilé med tryffelsky	93
Chokladkaka extra allt	111	Honungsbakade kamben	84
Citron- och rödbetslemonad	31	Hovmästarsås	99
Citrongranité, rosa	108	Jordgubbar, med Cointreau	
Citronsparris	71	och rosmarin	122
Cointreau- och rosmaringubbar	122	Jordgubbsgömmor, Sebs	32
Crème Ninon, sprudlande	61	Kalvfilé, rödbetsgravad	72
Drömtårta, frusen	126	Kamben, honungsbakade	84
Edamamebönor	31	Karamelliserade pumpakärnor	119
Endiveblad med honungsmandel	23	Kardemummaflarn, frasigt	125
Festbål med frukt	28	Kolasås	111
Flarn, potatis- och purjolök	95	Kronärtskockscrème	82
Frasiga nougatcigarrer	108	Kronärtskocksplock, ljummet	45
Frasiga ostpinnar	96	Krustader med avokado	41
Frasigt kardemummaflarn	125	Kryddolja	45
Frisk bittersallad	81	Kräftskagen	62

Krämig sparrispotatissallad	90	Potatissallad med tryffel,	
Kyckling, grillad sechuan-	79	färskpotatis	90
Lax- och pepparrotssnurror	51	Potatissallad, krämig sparris-	90
Lemonad, rödbets- och citron-	31	Potatistårta med fetaost	71
Limeaioli	99	Puffar, Hallings	38
Ljummet kronärtskocksplock	45	Pumpakärnor, karamelliserade	119
Mandelnougat med flingsalt	136	Rabarberbubbel	20
Mandelpotatisschips	19	Rabarberkaka med maräng	135
Mandelringar med bär	116	Randig yoghurtmousse	133
Marinerad utskuren biff	67	Rosa citrongranité	108
Minipizza bianca	58	Rostad tomat- och rödbetssoppa	88
Mousse, randig yoghurt-	133	Rotfruktstrassel	76
Mousse, vit whiskychoko-	128	Rödbets- och citronlemonad	31
Muscavadosås	119	Rödbetsgravad kalvfilé	72
Nobissås	72	Rödbetspizza med valnötter	48
Nougatcigarrer, frasiga	108	Rödbetsallad	79
Nudelsallad, asiatisk	87	Rödlöksvinäger	55
Nässelpaj med zucchini	74	Sallad, asiatisk nudel-	87
Oliver, varma	105	Sallad, frisk bitter	81
Ostbollar	16	Sallad, grön	68
Ostpinnar, frasiga	96	Sallad, rödbets-	79
Ostpuffar, Hallings	38	Sebs jordgubbsgömmor	32
Ostron Bloody Mary	55	Sechuankyckling, grillad	79
Oxfilé med tryffelsky, helstekt	93	Senapsvinägrett	68
Paj, med nässlor och zucchini	74	Skagenröra med kräftor	62
Parmesangratinerad polenta	95	Skummig blomkålssoppa	46
Parmesanpopcorn	24	Smördegsrutor med fikon	42
Pepparrotssnurror med lax	51	Soppa, Crème Ninon	61
Pesto, grön	58	Soppa, rostad tomat och rödbetor	88
Pilgrismusslor, halstrade	37	Soppa, skummig blomkåls-	46
Pinnar, frasiga ost-	96	Sparrispotatissallad, krämig	90
Pizza, bianca mini-	58	Spritzel, varm äppel-	27
Pizza, rödbets- med valnötter	48	Sprudlande bär	121
Polenta, parmesangratinerad	95	Sötsaltad frukt- och nötblandning	32
Popcorn, parmesan-	24	Tomat- och rödbetssoppa, rostad	88
Potatis- och purjoflarn	95	Tryffelklubbor	115

Tryffelsky	93
Vaniljcrème fraiche	116
Variation på bruschetta	52
Varm äppelspritzel	27
Varma oliver	105
Whiskychokomousse, vit	128
Vit hallonlakritsbräck	112
Vit whiskychokomousse	128
Våfflor med västerbottenost	57
Västerbottensvåfflor	57
Yoghurtmousse, randig	133
Äppelchips	27
Äppelspritzel, varm	27

Tack till mina vänner Ia Schildt och Jojo Wilhelmsson för goda råd och glada tillrop! Tack till min förläggare Erika Dyrander för ständigt positiv support och stor klokskap. Och tack Lina, för roliga fotodagar i din sköna studio.

Tack Paulina Berglund, Axlings linneväveri, Lotta Agaton shop och Garbo Interiors för lån av fin rekvisita.

© Bokförlaget Max Ström 2012
Text och recept Malin Landqvist
© Foto Lina Eriksson
Formgivning Patric Leo
Repro Elanders Fälth & Hässler, Värnamo
Tryckt av Livonia Print, Lettland 2012
ISBN 978-91-7126-255-4

Bokförlaget Max Ström
Kyrkslingan 11, Skeppsholmen
111 49 Stockholm
www.maxstrom.se





A stack of three slices of white cheese, possibly ricotta or mozzarella, topped with a drizzle of golden honey. The stack is placed on a small, dark, circular glass dish.

Four figs are arranged on the left side. One is whole and green, while the other three are sliced in half, revealing their pinkish-red, seedy interiors.

Four knives with black handles and silver blades are arranged in the upper right quadrant. The blades are slightly worn and feature a circular logo with the text "SHELLY'S PATENT".

A white oval plate containing several roasted, charred red vegetables, likely bell peppers or tomatoes, garnished with fresh green herbs. To the left of the plate is a small, round, light-colored bowl filled with a dollop of white cream, also topped with a drizzle of honey and a small herb leaf.

Two pieces of golden-brown, rectangular crackers with a variety of seeds (including sesame, sunflower, and flax) are placed at the bottom of the frame.

