

JESSICA FREJ

*fest på
30 min.*

FOTOGRAFI:
JOHANNA ÅKERBERG KASSEL



INNEHÅLL

4 FÖRORD OCH FESTFILOSOFI

8 *Mina tolv favoritfester*

10 FREDAGSMYS

16 *MEN JAG HAR INTE STÄDAT?!*

18 FÖRFEST

26 *HANDLA SMIDIGT OCH VAR FÖRUTSEENDE*

28 AFTER WORK

38 GRILLFEST

49 *DUKA OCH DEKORERA – DET ENKLA SÄTTET*

52 SPONTANMIDDAG MED BÄSTISARNA

60 SOMMARLÄNGTAN

68 KOMPISGÄNGET

76 *PANIK, DET KOMMER FLER ÄN DU RÄKNAT MED!*

78 LILL-LÖRDAG

86 LÖNEHELG

94 *ATT GÅ PÅ FEST*

96 »OÄNDLIGA DISKUSSIONER I MOTLJUS«

104 HÖSTHÄNG

112 *VAD KAN DU BE DINA GÄSTER OM?*

114 KALAS

124 *FEM MINUTER KVAR OCH DU ÄR VARKEN KLÄDD ELLER SMINKAD*

126 RECEPT FÖR SENA NÄTTER

130 OCH DAGEN EFTER

134 REGISTER

136 TACK

FÖRORD OCH *festfilosofi*

Det är dags att börja umgås mer, oftare, härligare, roligare och godare! Dags för fest! Fest är bland det bästa jag vet. För mig är det mycket som är fest, en middag med kompisarna, en after work eller en fredagskväll med myskläder och massor med god mat. Och såklart det solklara – musik, dans, drinkar, asgarv och glittriga klänningar. Jag vill med den här boken inspirera fler till att bli bäst på fest! För jag tycker att det är på tok för lite fester, och ett år hade jag som nyårslofte att både ha mer fester och gå på fler fester. Jag fortsatte att leva efter det löftet – och vad mycket roligare allting blir med fler sociala tillställningar, man träffas på riktigt och verkligen umgås.

Den här boken är till för att inspirera dig till hur du på ett snabbt, enkelt och otroligt härligt sätt kan svänga ihop en fest med både mat och dryck på ungefär en halvtimme. Men jag vill inte att du ska hetsa fram maten och skära dig i fingrarna för att det ska gå så snabbt som möjligt, nej, nej, nej! Det är ingen tävling eller kamp mot klockan. Ta det lugnt, njut av att stå i köket, att

få laga mat och skapa med dina egna händer till människor i ditt liv som du tycker om.

Du kommer att upptäcka att ju mindre du skyndar dig desto lättare går det. Ett tips är att alltid läsa igenom recepten i lugn och ro innan. Ta till exempel med dig boken på bussen eller tunnelbanan, eller sätt dig med den på lunchen. Sedan kan du göra en mental plan över hur du ska gå till väga för att det ska flyta på så smidigt som möjligt när du väl kommer hem. Jag brukar göra en liten priolista om jag har tajt med tid för att slippa glömma något. Den kan se lite olika ut men ungefär så här:

Slå på ugnen

Kyl all dryck

Sätt på musiken!

Städa badrummet

Byt om (nej, du kommer inte hinna det sen)

Gör desserten

Preppa drinkarna

Häll upp snacks

Laga varmrätten

Folk kommer, servera drinkar och snacks

Be några duka

Gör förrätt

Första gången du lagar igenom en meny kanske det tar lite längre tid, du kanske pausar och läser om vad nästa steg är, det kanske är annorlunda ingredienser och möjligen nya tillvägagångssätt.







Men för varje gång går det lättare och snabbare och du kommer att bli mer och mer av ett party-proffs som snackar med bästisen samtidigt som du steker kött och ber syrran att blanda fler mojitos!

Huvudsaken när man lagar mat, äter mat och umgås kring mat är att man njuter av stunden och inte skyndar sig för att maten ska vara klar prick när det ringer på dörren. För att kunna göra det behöver man rätter som går snabbt och lätt att laga oavsett hur långsam man är, då kan man ta det lugnt och ha kul!

Se till att fylla på glasen, att musiken alltid är på och att det finns något ätbart till gästerna från början. Det är lätt att ha fest, ha det ofta! När desserten är uppäten, börja inte plocka och städa, folk kommer att vakna ur festbubblan och kanske fundera på att dra sig hemåt. Låt allt stå kvar och ha kul istället, disken kommer inte att försvinna – den finns kvar imorgon också – ingen anledning att göra det samma kväll. Förrätten och varmrätten kan du diska undan om du vill men låt sista rätten stå kvar, det stör ingen. Snarare så är det trevligt och man kan fortsätta småäta under kvällen.

I den här boken får du ta del av alla mina fest-tips, mina tolv favoritmenyer som gör att du kan ha fest minst en gång i månaden året om. Det blir allt från after work till lönehelg och kalas. Menyerna går såklart att mixas och matchas precis hur du vill. Förutom menyerna så finns även de minst lika viktiga efterfestrecepten och recept på det man är sugen på dagen efter.

Nu är det dags att ha kul, umgås mer och samtidigt bli bäst på fest!

Mina tolv favoritfester



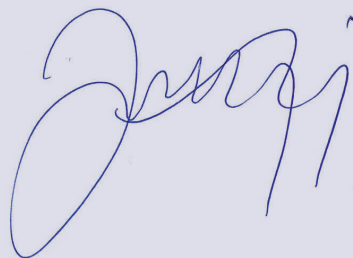
Se uppläggen som förslag och flytta runt som du vill. Längst bak i boken hittar du register med alla maträtter och drinkar. Börja enkelt om du tycker att det känns svårt. Gör kanske bara varmrätten och bjud på oliver och chips till förrätt och chokladpraliner och kaffe till dessert. När du får mer koll, bjud på varmrätt och dessert och nästa gång kan du ta steget fullt ut och laga hela menyn. Tänk på att det ska vara kul, så lägg ambitionsnivån lagom högt.

Min tanke är att det ska gå på ungefär 30 minuter aktiv tid att svänga ihop en hel meny. Med det sagt tycker jag inte att du ska stressa eller kämpa mot klockan, så länge det finns dryck och förrätten kommer på bordet ganska snart efter att gästerna anlant är det ingen fara på taket.

Vill du ändå stå så kort tid som möjligt i köket, tänk på att du måste vara lite bläckfiskarmad när du lagar mat – samtidigt som pastan kokar hackar du grönsakerna och så vidare. Men allra roligast och fortast går det om du tar hjälp av några vänner.

Tänk också på att mycket går att förbereda dagen innan om du vill, vad som kan förberedas utan att tumma på kvalitén har jag skrivit i varje meny.

Viktigast av allt, njut av din fest och ha kul!



Fredagsmys

Jag älskar fredagsmys, det är något som ligger kvar sedan jag var liten. Vi fick alltid lite godare mat, någon efterrätt och sedan satt hela familjen i soffan och åt smågodis. Nu är mina fredagsmyskvällar sällan så lugna, de brukar mer bestå av vänner som kommer hem till mig efter jobbet, vi äter gott, dricker lite för mycket vin och pratar oss hessa, men det är precis lika mysigt med fredag nu som då.

Hoppas att du gillar min fredagsmysmeny lika mycket som jag, och kom ihåg att du kan ha fredagsmys även om det inte är fredag! Jag tycker att fredagsmys och rödvin går hand i hand så det är vad jag skulle servera den här kvällen. Generellt tycker jag om röda viner från norra halvan av Italien, jag har rest mycket där så det beror säkert på att jag har så fina minnen därifrån. Så när jag går till Systembolaget en fredag brukar jag välja viner därifrån i prisklassen runt 150 kr, då vet jag att jag får något som jag gillar. Fast till chipsen och när man precis kommit hem och ska packa upp matkassarna finns det inget som slår en iskall öl.

Tänd många levande ljus och sätt på riktigt bra musik, då kan gästerna komma innan du är klar med maten och de kan äta chips med dipp och dricka öl medan du gör klart varmrätten. Se bara till att de håller dig sällskap i köket, annars blir det tråkigt och ensamt. Desserten går fort, så den svänger du ihop medan någon vänlig själ diskar undan varmrätten. Med hopp om det mysigaste fredagsmyset av alla!

Varma chips med tryffel dipp

6 PORTIONER

Det var hos min väninna Linda som jag första gången åt varma chips, jag måste medge att jag först tyckte idén lät lite märklig men när jag smakat tyckte jag det var genialiskt! Ihop med en krämig tryffel dipp blir det världens bästa chipsupplevelse.

2 dl crème fraiche

½ tsk tryffelolja, välj en med lite högre pris, de är godast

½ krm salt

1 krm nymalen svartpeppar

1 påse saltade lantchips

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Blanda ihop ingredienserna till dippet och häll upp i en snygg skål.
3. Lägg chipsen i en ugnssäker form eller skål. Värm chipsen i 1–3 minuter. Det går väldigt fort så ha koll. Servera direkt.

Tips: Vill du lyxa till dippet lite, tillsätt en halv deciliter riven parmesan och mixa med stavmixer tills det blir slätt och fluffigt.

Förbered: Dippet kan göras dagen innan och stå på vänt i kylskåpet.



Kyckling med krämiga dragonbönor

6 PORTIONER

En krämig underbar rätt fullpackad med de godaste smakerna jag kan komma på just nu! Brynt smör, dragon och vitlök. Smakerna känner du igen från bearnaisesås men här är de i en ny kostym. Kycklingfiléer finns i flera prisklasser, jag köper alltid färsk svensk kyckling, av den bästa kvalité som jag kan hitta. Det är en otrolig smakskillnad, det är såklart lite dyrare men det är värt varenda krona.

1 kg kycklingfiléer, gärna svensk ekologisk kyckling
salt
svartpeppar
30 + 120 g smör
3 gula lökar
6 vitlösklyftor
6 burkar kokta cannelliniönor à 410 g
6 msk ljus soja
6 msk torkad dragon
1 msk koncentrerad kycklingfond
1 tsk vitvinsvinäger
2 ½ dl vatten
200 g färsk spenat

Tips: Kan göras köttfri, byt ut kycklingen mot stekt oumph eller liknande vegetarisk produkt. Och byt kycklingfonden mot en grönsaksbaserad.

- 1.** Dela varje kycklingfilé i tre långa »strimlor« på längden. Salta och peppra kycklingen.
- 2.** Stek kycklingen på hög värme i 30 gram smör.
- 3.** Finhacka lök och vitlök.
- 4.** Skölj bönorna i rikligt med kallt vatten.
- 5.** Bryn 120 gram smör i en stor kastrull. När smöret precis är brynt, vänd i löken och vitlöken och stek i ett par minuter.
- 6.** Tillsätt soja, dragon, fond, vinäger, bönor och vatten och låt puttra i 3–4 minuter.
- 7.** Vänd i spenaten och servera i djupa tallrikar med kycklingen överst.

Tänk på: När du steker kyckling och vill ha en fin gyllenbrun lite krispig yta gäller det att ha en rejält varm stekpanna och mycket smör. Det kommer att bli mycket matos i köket, det är bara att gilla läget och öppna ett fönster.



Hallon- och apelsinsviss

6 PORTIONER

Jag älskar sötsaker, det har jag alltid gjort. När jag var liten var min högsta dröm att bli »kvarglömd« i godisbutiken efter stängning så att jag kunde äta hur mycket jag ville. Den här desserten är en sådan som alla kommer att älska, söta marängar, kall vaniljglass, syrliga hallon, saftiga apelsiner och len vispgrädde. Helt enkelt en perfekt kombination.

3 apelsiner
6 dl frysta hallon
4 msk strösocker
1 msk vatten
½ liter vaniljglass
3 dl vispgrädde
10–15 marängar
ev. tomtebluss till servering

1. Skala och filea apelsinerna.
2. Lägg hallonen i en kastrull med socker och vatten, låt det koka upp och dra av från värmen.
3. Ta fram glassen ur frysen. Vispa grädden fluffig. Krossa marängerna grovt med fingrarna.
4. Lägg glassen i kulor i en skål, toppa med grädden, de krossade marängerna, hallonsåsen och apelsinerna. Servera direkt.

Förbered: Apelsinerna kan du filea dagen innan och lägga i en skål med plastfolie över i kylskåp. Hallonen kan du också förbereda och förvara i kylan.

Tips: Det är också jättegott med citron-, hallon- eller svartvinbärssorbet istället för vaniljglass.



Lyxa till det!

Hemmagjorda maränger

Extra gott blir det med hemmagjorda maränger.

100 g äggvita (ca 3 ägg)

200 g strösocker (ca 2,2 dl)

1. Sätt ugnen på 130°. Vispa äggvitan med hälften av sockret tills det är vitt och fluffigt.
2. Vispa i resten av sockret och vispa tills marängen är glansig och fast.
3. Spritsa eller klicka ut till små maränger på två plåtar med bakplåtspapper. Grädda i cirka 1 timme i ugnen.

MEN JAG HAR INTE STÄDAT?!

Regel nummer 1 för ett festligare liv, se till att ha ett hem som går fort att städa och som det är lätt att gömma undan prylar! Jag är inte världens mest ordningsamma människa men jag älskar när det är fint hemma. Jag ogillar att bjuda hem folk om det är kaos i lägenheten, man vill ju ändå framstå som en person som har ett perfekt hem.

Det viktigaste när det kommer till städning är att det är fräscht, hellre rent och rörigt än undanplockat och dammigt. Så om du har ont om tid, prioritera att städa badrummet och att dammsuga.

BADRUM

Torka av överallt i badrummet, häng in fräscha handdukar och tänd ett doftljus. Sedan är det klart, det går ändå väldigt snabbt. Har du flera badrum? Välj det minsta som går snabbast att städa till kvällens gästtoalett och stäng de övriga.

Ha för allt i världen inte en massa pynt och små flaskor och sådant på hyllor i badrummet. Det samlar bara damm och gör det krångligt att städa. Ha allt småkrafts som nagellack och spännen i en liten låda, större flaskor i en annan, vardagssminket i en tredje osv. Dessa lådor är lätta att flytta och städa under, bakom och på.





KÖKET

Här vill man också ha det fräscht och lättarbetat, så diska allt som inte är diskat, torka av alla ytor och städa undan allt som är i vägen. Alla högar med post, nycklar och annat krafs åker ner i »krimskramslådan« om du inte hinner sortera det nu. »Krimskramslådan« är en relativt stor låda som du kan ösa ner allt i som du inte vill ha framme. Lådan gömmer du i garderoben eller sovrummet och sorterar en annan dag när du har tid, nu ska du ju ha fest! Mycket viktigare!



VARDAGSRUM OCH HALL

Börja med att ta bort jackor och skor så att dina gäster kan hänga av sig när de kommer. Lägg jackorna på sängen i sovrummet och rada upp skorna nedanför sängen eller släng dem i en stor kasse. Dra dammsugaren över de öppna ytorna, här gäller det att prioritera, mest dammigt är det oftast i hörn så kör av dem och dra över ytorna lite snabbt så är det värsta borta. Nu behöver du inte oroa dig för att gästerna blir dammiga om de får för sig att göra avancerade dance moves liggandes på golvet senare på natten.



DAGS FÖR EN SISTA KOLL

Släck all stark belysning och tänd kvällsbelysningen, vad syns nu? Kanske måste tv:n dammas av och den där hyllan där lampan står. Gör då det och hoppa över resten som ändå ingen kommer att se.

Förfest

Förfesten är i 98 procent av fallen roligare än själva festen eller utgången, det är i princip vetenskapligt bevisat, så om man ska stanna hela natten på förfesten.

En av de viktigaste ingredienserna till en lyckad förfest är spellistan, glöm inte att börja jobba på den i tid eller ge någon av gästerna i uppgift att sätta ihop en bra låtlista som får alla i partystämning.

Något som jag ofta gjort fel själv är att jag tänkt att jag fixar i ordning mig sedan, innan vi går ut. Jag har tänkt att tiden finns senare och att jag byter om och sminkar mig då. ALLTID en dålig idé, om tiden finns så försvinner ju ens omdöme lite grann i takt med drinkarna och man väljer fula kläder, eller ful makeup. Eller så blir man för lat så man ba' »Äsch, jag kan väl gå ut så här med halvrisigt hår och en urtvättad t-shirt om jag bara tar lite läppstift« eller så blir det bara för mycket och man ser ut som en korsning mellan Törnrosa, Jasmine och Sailor Moon. Eller så har man fortfarande rimligt omdöme men hinner verkligen inte för tiden rusar iväg så man får sminka sig i taxin. Och alla som gjort det vet ju hur fint det brukar bli ...

Så se till att göra dig i ordning först och främst och sedan tar du tag i matlagningen.



Calvados- prosecco

6 GLAS

Lätt att göra, och ändå god och festlig. För en alkoholfri drink, ta alkoholfritt mousserande vin och hoppa över calvadosen.

1 flaska torrt mousserande vin, prosecco

1 ½ dl calvados

1 ½ dl koncentrerad äppeljuice

Blanda ihop äppeljuice och calvados och fördela i 6 champagneglas. Toppa med mousserande vin och servera.

