



Höstmat

Henrik Vilén
Jukka Karhunen

Norsen, 9.10.2024

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Trattkantarellsoppa	3
Flygande Jakob	4
Får i kål	5
Äppelpaj.....	6

Trattkantarellsoppa

30 minuter, 10 personer

Ingredienser:

Färska trattkantareller	2,5 l eller
Torkade trattkantareller	2,5 dl
Schalottenlökar	5 st
Vitlösklyftor	2 st
Smör	25 gr
Vetemjöl eller Maizena	25 gr
Hönsbuljong	2 l
Grädde	0,7 l
Sherry	2 dl
Salt, peppar och persilja	

1. Om du använder torkad svamp, så blötlägg den i rikligt med vatten, först 15 min, byt vatten och blötlägg i ytterligare 30 min. Släng vattnet.
2. Blanda rums tempererat smör med vetemjöl. Fräs svampen i smör tills vattnet avdunstat.
3. Finhacka och fräs löken och vitlöken i smör. Blanda lök och svamp och häll över buljongen, låt sjuda i ca 15 min.
4. Tillsätt grädden (häll litet varm buljong i grädden innan du häller den i soppan så försäkrar du dig om att den inte skär sig) och sherryn.
5. Smaksätt med salt och peppar och justera tjockleken med att blanda i smörvetemjölblandningen (eller maizenan) Låt sjuda ca 15 min. Garnera med finhackad persilja.

Flygande Jakob

4 personer

Ingredienser:

Kycklingbitar	500 g
Banan	1 st
Vispgrädde	2 dl
Chilisås	1,5 dl
Curry	2 tsk
Bacon	150 g
Salta jordnötter	1 dl
Champinjoner	150 g
Ris	2,5 dl

1. Koka riset och lägg det i en ugnssäker form.
2. Ställ in ugnen på 225 °C. Bena ur kycklingen. Skär köttet och champinjonerna i mindre bitar, stek dem och lägg dem på riset.
3. Skala bananen och skär i skivor. Lägg bitarna på kycklingen.
4. Skär baconet i småbitar. Stek dem knapriga i medel varm stekpanna. Strö baconet och jordnöterna över kycklingen.
5. Vispa grädden. Blanda den med chilisås och curry. Fördela blandningen över kyckling- och bananbitarna. Gratenera mitt i ugnen 20 min.

Får i kål

1½ -2 h, 4 personer

Ingredienser

Fårkött, bog eller bringa	¾ -1 kg
Smör	1 msk
Mjöl	1½ msk
Kålhuvud	½
Salt	1½ msk
Vitpeppar	
Buljong eller kokande vatten	4 dl

1. Ansa köttet, skär det i bitar och bryn det lätt.
2. Skär kålen grovt och bryn också den
3. Strö över mjöl, salt och vitpeppar. Blanda allt väl och späd med buljong eller kokande vatten.
4. Allt får koka under lock 1½-2 timmar eller tills köttet är mört. Späd med vatten under tiden om så behövs. Avsmaka.

Äppelpaj

1 timme, 10 personer

Ingredienser,

Syrliga äpplen	2 kg
Vatten	2 dl
Socket	5 dl
Kanel	1 bit
Ägg	6 st
Rivna hasselnötter	200 gr
Grädde	2 dl

1. Skala äpplena. kärna och skär i klyftor.
2. Koka upp vattnet, 3 dl socker och kanelen. Lägg i äppelklyftorna och låt sjuda tills äpplena är mjuka. Häll äpplena i en pajform.
3. Separera gulorna från äggvitorna. Vispa äggvitorna till fast skum.
4. Vispa äggulorna med 2 dl socker tills smeten är ljus och fluffig. Blanda i hasselnötterna. Vänd försiktigt äggskummet i smeten. Bred ut smeten över äpplena och grädda i 175 °C ca 40 min.
5. Vispa grädden med lite socker och servera med pajen