

## SPF Vikingarnas söndagsmiddag 2023-02-05

| Drink                              |                        | 1         | drink        |   |
|------------------------------------|------------------------|-----------|--------------|---|
| <b>Dubonnet Surprise</b>           | Dubonnet               | 4         | cl           |   |
|                                    | Vodka                  | 2         | cl           |   |
|                                    | Schweppes Russian      | 6         | cl           |   |
|                                    | Apelsinklyfta          | 1         | st           |   |
|                                    |                        |           |              |   |
| <b>Förrätt</b>                     |                        | <b>10</b> | <b>port.</b> |   |
| <b>Fransk tunn pizza</b>           | Färdig pizzadeg        | 1         | st           | Koka upp en 1-2-3 lag   |
| med löjrom och picklad rödlök      | Creme fraiche          | 2         | dl           | Skiva löken och lägg i den varma lagen                                  |
| Tarte flambée                      | Riven västerbottensost | 2         | dl           | Lägg pizzadegen på ett bakplåtspapper                                   |
| avec Oignon rouge mariné           | Rödlök                 | 2         | st           | Om du vill ha tunnare pizza, kavla ut den                               |
| et œufs de corégone                | Socket                 | 2         | dl           | Bred på Creme fraiche och sprid ut osten på den                         |
|                                    | vatten                 | 3         | dl           | Lägg på den picklade löken när den svalnat                              |
|                                    | ättika                 | 1         | dl           | Grädda enligt pizzapaketet  |
|                                    | Rom                    | 330       | gram         | Toppa med löjrom eller annan rom  |
|                                    |                        |           |              | Garnera med dill och citron om du vill                                  |
|                                    |                        |           |              | En kålsallad passar även bra till                                       |
|                                    |                        |           |              |   |
| <b>Varmrätt</b>                    |                        | <b>10</b> | <b>port.</b> |   |
| <b>Fisk och skaldjursoppa från</b> | Gul lök                | 2         | st           | Ta fram hushållsassistenten så slipper du en massa hackande             |
| <b>Provance med rouille</b>        | Vitlök                 | 6         | klyftor      | Efter skalning, hacka alla grönsaker utom morötterna med                |
| Soup de poisson Provençal          | Purjolök               | 1         | st           | bottenkniven i hushållsassistenten. Morötterna slantar du med           |
| avec rouille                       | Selleri                | 400       | g            | den tjocka överkniven   |
|                                    | Morötter               | 600       | g            | Ta en rymlig gryta och fräs grönsakerna i olja tills de mjuknat något   |
|                                    | Fänkål Färsk           | 1         | st           | I en annan kastrull, häll i lite olja och fräs sedan tomatpurén.        |
|                                    | Vitkål                 | 400       | g            | Tillsätt chiliflakes och finhackad timjan och rör ihop till en pasta    |
|                                    | Olivolja               |           |              | Tillsätt nu vinet i grönsakerna och låt koka en stund, Häll därefter    |
|                                    | Chiliflakes            | 2         | tsk          | i tomatpurépastan och rör om. Bränn av Pernod i en kastrull och         |
|                                    | Tomatpuré              | 4         | msk          | tillsätt även denna. Och så grädden. Låt sjuda under lock               |
|                                    | Vitt vin               | 6         | dl           | en tio minuter.   |
|                                    | Pernod                 | 0,5       | dl           |   |
|                                    | Timjan - färsk         | 4         | msk          | Skägga musslorna, släng de som är trasiga. Koka upp saltat vatten       |
|                                    | Vispgrädde             | 6         | dl           | och lägg i musslorna några minuter, Sila av. De musslor som inte        |
|                                    | Fiskbuljong            | 2         | tärning      | öppnat sig ska slängas.   |
|                                    | Vatten                 | 1         | liter        | Tärna fisken och tillsätt den i grytan. Gärna laxen först och efter ett |

|  |                   |          |                |   |
|--|-------------------|----------|----------------|---|
|  | Laxfilé Färsk     | 600      | g              | par minuter torsken. Låt det inte stormkoka, utan bara sjuda                        |
|  | Torskfilé         | 600      | g              | i några minuter. Fisken blir klar mycket fort.                                      |
|  | Handskalade Räkor | 480      | g              | Häll upp i skål eller fat och garnera med musslor och räkor                         |
|  | Blåmusslor        | 1        | kg             |   |
|  | Citronsaft        | 1        | st             |   |
|  | Salt Fint         | 8        | krm            |   |
|  | Svartpeppar       | 4        | krm            |   |
|  |                   |          |                |   |
| Ruille                                   | Ägg               | 1        | st             | Återigen hushållsassistenten med bottenkniven i                                     |
|  | vitt torrt bröd   | 1        | skiva          | Dränk brödet i fiskbuljongen  |
|  | fiskbuljong       | 1        | dl             | Knäck äggen, pressa vitlöken och ner med det tillsammans                            |
|  | Harissa           | 2        | tsk            | med harissa och salt i assistenten och kör tills det har blivit en                  |
|  | Vitlök            | 2        | klyftor        | ganska lös sås. Salta lite.   |
|  | Salt              | 1        | nypa           | Häll sedan i oljan lite i taget i början medan maskinen går                         |
|  | Olivolja          | 2,5      | dl             | på lågt varv. På slutet kan du hälla lite fortare men kolla' att det inte skär sig. |
|  |                   |          |                |   |
| Baguette                                 | Baguette          | 1        | st             |   |
|  |                   |          |                | Servera soppan med Ruille och baguette  |
|  |                   |          |                |   |
| <b>Efterrätt</b>                         |                   | <b>6</b> | <b>stycken</b> |   |
| <b>Semmelbakelse med blåbär</b>          | Smördegspaltor    | 2        | stycken        | Dela degen på tre och grädda enligt anvisning                                       |
| <b>Pâtisserie de Semla avec myrtille</b> | Grädde            | 2,5      | dl             | När de svalnat, skär av toppen  |
|  | Mandelmassa       | 1        | dl             | Vispa grädde ganska hårt, riv mandelmassan och blanda                               |
|  | Frysta blåbär     | 2        | dl             | Montera som en semla och pudra med florsocker                                       |
|  | Florsocket        |          |                |   |