

# SPF Vikingarnas höstmiddag den 9 oktober 2022

Recept för 4 personer

## DRINK

### Äppelbellini

Kanel	2	tsk	Häll citron/lime på ett kaffefat. Blanda socker och kanel på ett annat kaffefat. Sätt glaset upp och ned först i citronen sedan i sockerblandningen. Ta gärna en isbit i botten och fyll på med dryckerna, rör om lite. Servera!
Socker	2	msk	
Lime/citron	1	msk	
Äppelmust	32	cl	
Prosecco	32	cl	
Vodka	8	cl	

## FÖRRÄTT

### Färska smörslungade rödbetor med chèvre, rostade nötter och honung

Färdigkokta rödbetor	4	st	Dela rödbetorna i mindre bitar, fräs dem i smör i en stekpanna. Rosta nötterna i en torr stekpanna. Stek osten i lite smör i en stekpanna. Montera; rödbetor, ost, honung och sist nötter. Servera!
Smör	2	msk	
Chèvre	1	st	
Acaciahonung	2	msk	
Nötter (pinje- eller valnötter)	1	dl	

## VARMRÄTT

### Hemrimmad lax med dillstuvad potatis och höstsallad

#### Rimmad lax

Lax, färsk	600	gram	Ta bort ryggbenen och skär bort kanter och fenor. Blanda socker och salt. Det går bra att blanda i lite vitpeppar. Lägg laxen i en form med skinnet nedåt, strö över saltblandningen. Lägg i kylen i 24 timmar, vänd laxen efter 14-16 timmar. Skär i skivor, dekorera med dillvippor och citron.
Salt	1	dl	
Socker	1	dl	
Citron dekoration	1	st	
Färsk dill till dekoration	0,25	kruka	

#### Dillstuvad potatis

Potatis	600	gram	Skala och koka potatisen i rikligt med salt. Ha inte för mycket vatten! Smält smör och tillsätt mjöl och vitpeppar. Låt fräsa utan att bli brunt. Häll på först lite mjölk, låt det koka upp och tillsätt gradvis mer mjölk. Finhacka dillen från stjälken mot toppen. Stjälken ger massor med smak. Tillsätt dillen, smaksätt med lökpulver, aromat och salt. Snåla inte! Dela potatisen om de är stora, lägg i en skål, häll över såsen och rör om försiktigt. Servera!
Dill fryst	50	gram	
Smör	100	gram	
Mjöl	2	msk	
Mjölk	3	dl	
Grädde	1	dl	
Vitpeppar			
Lökpulver			
Salt			

<b>Aromat</b>			
<i>Höstsallad</i>			
Morrötter	1	st	Strimla alla grönsaker, ta gärna bort kärnorna från gurkan först. Blanda dressingen och veva ner i salladen. Låt stå och dra någon timme kallt. Servera!
Vitkål eller savojkål eller spetskål	0,25	st	
Sallad krispig	0,25	st	
Fänkål	0,25	st	
Gurka	0,5	st	
<i>Salladsdressing</i>			
Yoghurt, turkisk eller grekisk	1,5	dl	
Vit balsamvinäger	4	msk	
Socker	1	msk	
Gräslök, finhackad	0,5	dl	
Lökpulver	1	tsk	
Senap	0,5	tsk	
<b>DESSERT</b>			
<b>Äppelpaj med glass</b>	10	"bitar"	
Smör, ungefär	300	g	Ta fram smöret så det blir rumstempererat.
Cornflakes	1,5	dl	Krossa cornflakes i handen och håll tillsammans med mjöl och socker.
Majsmjöl	1,5	dl	Knåda med fingrarna.
Mandelmjöl	0,5	dl	Skala, klyfta och ta bort kärnhuset på äpplena.
Socker	1,5	dl	Blanda med socker och kanel.
Honung, gärna akacia	0,5	dl	Lägg i en smörad pajform.
Äpplen			Smula degen ovanpå, grädda i ugn 20 - 25 minuter på 175 - 200 grader.
			Servera med glass eller grädde!