

SPF Vikingarnas söndagsmiddag 2020-02-02

Här är recepten omräknade till 4 portioner. Johan Ryd hoppas att han inte har missat något eller det är helt fel mått. Det är ju lite knepigt med 4 portioner jämfört med 50.

Fasulj/fusolado bönsoppa		
Hela skalade tomater på burk	1	st
Olivolja	0,5	dl
Gul lök	1	st
Vitlök	2	klyftor
Blekselleri	2	stjälkar
Hackad persilja	4	msk
Morötter	2	st
Salt	1	tsk
Vitpeppar	2	krm
Oregano (torkad)	2	tsk
Grönsaksbuljong/fond	1	tärning
Vitt torrt vin	1	dl
Vatten	9	dl
Surdegsbröd	6	skivor
Oregano färsk	0,5	kruka

1. Hacka lök, selleri, morötter och persilja samt pressa vitlöken.
2. Fräs hacket i olja och krydda med salt, vitpeppar och torkad oregano.
3. Tillsätt vinet och låt koka i fem minuter.
4. Tillsätt vatten, buljong och de hela skalade tomaterna. Dela dem gärna på hälften.
5. Garnera med färsk oregano och servera med surdegsbröd.

Cevapcici		
Lammfärs	300	g
Fläskfärs	300	g
Ägg	1	st
Gul lök	1	st
Ströbröd	2	msk
Sambal oelek	1	tsk
Tomatpuré	1	msk

Vitlöksklyftor	2	st
Salt	1	tsk
Vitpeppar	1	tsk
Paprikapulver	2	tsk

1. Riv gula löken och lägg ströbrödet i lite vatten för att svälla.
2. Pressa vitlöken.
3. I en liten kastrull, fräs på svag värme Sambal oelek, tomatpuré, vitlök, salt, peppar och paprikapulver. Låt det svalna.
4. Blanda färserna, löken, ströbrödet och kryddblandningen och forma till järpar. Låt de stå i kylan och svalna.
5. Stek järparna i olja och smör så de får en fin yta runt om. Stek klart i ugnen på 200 grader i 10 minuter.

Röd sås		
Passerade tomater	1	burk
Vitlöksklyfta	2	st
Gul lök	0,5	st
Vitt torrt vin	1	dl
Grönsaksbuljong	1	tärning
Chili	1	st
Tomatpuré	1	msk
Spiskummin	0,5	tsk

1. Finhacka löken och chilin samt pressa vitlöken.
2. Fräs hacket i lite olja och tillsätt tomatpuré och spiskummin.
3. Tillsätt vinet och låt reducera några minuter.
4. Tillsätt passerade tomater och låt koka. Smaka av med eventuellt lite socker, salt och peppar.

Vit sås

Blanda en dl crème fraîche och en dl turkisk yoghurt. Smaka av med örtsalt och vitpeppar.

Till sist

Servera antingen allt separat eller lägg röda såsen i botten på en form, lägg cevapcici på såsen och den råa löken ovanpå.

Vita såsen serveras a par (på sidan av). Garnera gärna med persilja.