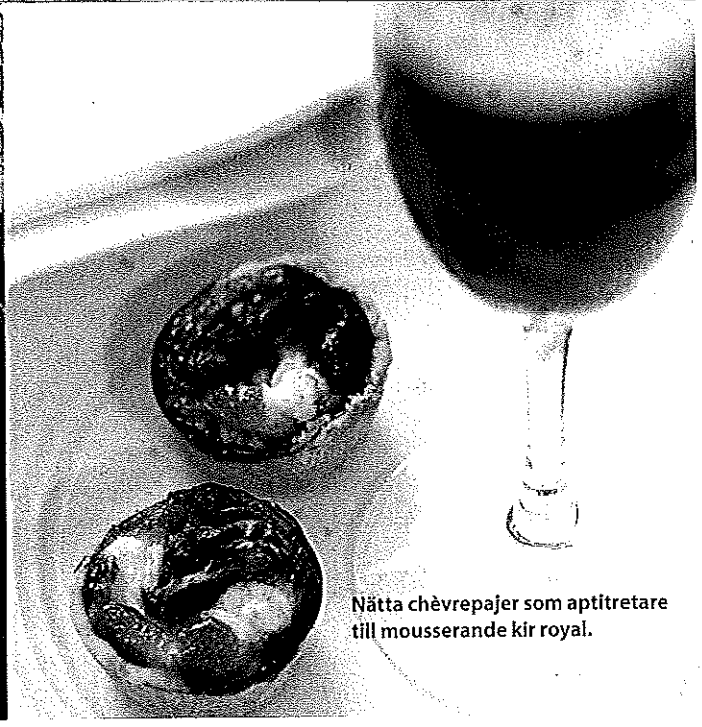


France



Rödrotiga dukar, baguetter och ljus i flaskor på bordet skapade bistrostämning vid vår franska fest.



Nätta chèvre-pajer som aptitretare till mousserande kir royal.

# BISTROFEST

Det franska köket med sina trygga smaker är åter hett. När vi på Allt om Mat:s redaktion nyligen gjorde en egen fest längtade vi extra mycket efter rätter som ofta serveras på franska bistroer, anka med apelsinsås och profiteroles. Rutiga dukar, vinflaskor med ljus, musettedragspel och en och annan basker skapade parisisk stämning kring vår meny.

AV ASTRID ABRAHAMSSON RECEPT: CECILIA LUNDIN OCH KRISTINA VALENTIN  
VINFÖRSLAG: MÄRTA LEEB-LUNDBERG FOTO: ULRIKA POUSSETTE

## Minichèvrepajer

🕒 20 MIN + 15 MIN I UGN

Munsbitspajerna gräddas i en minimuffinsplåt där varje fördjupning rymmer 1 1/2 msk. Folieformar, typ mazarin, kan också användas, men är i största laget.

### TILL 20 MINIPAJER:

2 dl vetemjöl  
75 g smör  
1 krm salt  
1 msk vatten

### FYLLNING:

75 g mjuk chèvreost utan kant

1 ägg  
1/2 dl vispgrädd  
1/2 dl mjölk  
2 krm salt  
1/4 krm cayennepeppar  
25 g valnötskärnor

### GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Hacka samman mjöl, smör och salt. Tillsätt vatten och arbeta ihop till en deg. Tryck ut degen i en minimuffinsplåt eller i 20 minipajformar, ca 3 cm i diameter.
3. Skär osten i skivor och fördela i formarna. Vispa ihop ägg,

grädd, mjölk, salt och peppar. Häll smeten i formarna och lägg en halv valnötskärna i varje.  
4. Grädda mitt i ugnen ca 15 min. Lossa pajerna från formarna och låt kallna på galler. ●

## Kir royal

*Bjuds som välkomstdrink.*

Bottna champneglas med 2 cl svartvinbärslikör. Häll på kall, torr champagne eller mousserande vin. ●

## MENY

Mini-tartes au chèvre chaud (minichèvrepajer)

✂

Soupe aux herbes avec coquilles Saint-Jacques grillées (örtsoppa med grillad pilgrimsmusla)

Baguette avec beurre à l'ail grillé (baguette med rostad vitlöksmör)

✂

Canard à l'orange avec julienne des pommes et poireaux (anka à l'orange med purjopotatis)

✂

Fromages français (franska ostar)

✂

Profiteroles à la glace aux pistaches et sauce au chocolat (profiteroles med pistaschglass och chokladsås), crème brûlée aux apricots (crème brûlée med aprikoser), mousse au chocolat

## FRÄNSK BISTROFEST

### Örtsoppa med grillad pilgrimsmussla

⌚ 50 MIN

*Mjuk, örtgrön variant på den klassiska potatissoppan.*

#### TILL 10 PERS:

- 500 g mjölig potatis
- 1 gul lök
- 1 king solo-vitlök eller 4 vitlöksklyftor
- 25 g smör
- 13 dl vatten
- 3 hönsbuljongtärningar
- 2 dl torrt vitt vin
- 1 dl vispgrädde
- 1 tsk salt
- 2 krm nymald svartpeppar
- ½ påse babyspenat (å 40 g)
- ½ kruk basilika
- ½ kruk timjan
- ½ kruk bladpersilja

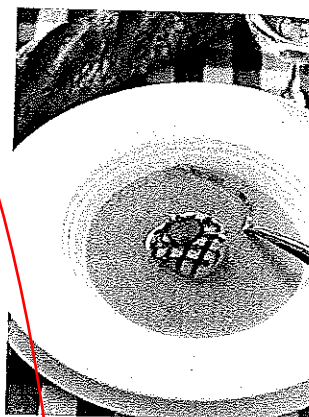
#### PILGRIMSMUSSLOR:

- 10 stora pilgrimsmusslor
- 1 msk olivolja
- ½ tsk salt
- 1 krm nymald svartpeppar

**GARNERING:**  
svart tryffel

#### GÖR SÅ HÄR:

1. Skala och skär potatisen i bitar. Skala och skiva lök och vitlök. Fräs potatis, lök och vitlök i smör 5 min.
2. Tillsätt buljong och vin och koka under lock 20 min.
3. Mixa soppan slät. Tillsätt grädde och smaka av med salt och peppar. **Hit kan förberedas.**
4. Mixa spenaten och örterna med lite av soppan för sig. Blanda det mixade gröna i resten av soppan och koka upp.
5. Pensla pilgrimsmusslorna med olja, krydda med salt och peppar. Grilla dem ca 1 minut i het grillpanna.
6. Lägg en mussla i varje tallrik med en tunn skiva tryffel på och håll varm soppa runt om. ●



Till soppan: fräsig baguette med smör av rostad vitlök.

### Rostat vitlökssmör

⌚ 10 MIN

*När vitlök rostatas blir den mild och söt, god i ett smör som passar både till baguette och som aromsmör till stekt fisk och grillad biff.*

#### TILL 10 PERS:

- 2 king solo-vitlökar eller 8 vitlöksklyftor
  - 1 msk rapsolja
  - 200 g smör
  - ½ msk flingsalt
- GARNERING:**  
färsk timjan

#### GÖR SÅ HÄR:

1. Skala vitlöken och skär den i bitar. Stek den mjuk i olja över medelvärme ca 5 min. Mixa vitlöken med oljan och låt svalna.
2. Rör smöret smidigt och blanda med vitlöksmoset. Smaka av med salt och servera det rumsvarmt. ●

# TASTELINE.COM

Y Y ANNONS Y Y



Nu kommer Original HP bläckpatroner i förpackningar med olika färger. Vilken färg är den rätta för dig?



## Kalvstek på franskt vis

receptet saknar bild



TASTELINE.COM

När fransmännen lagar en söndagsstek på kalv blir det naturligtvis inte som vår gamla hederliga och härliga stek med gräddsås. Nej, här bräseras den i vin med mycket grönt och väl kryddat. Och gott blir det naturligtvis.

**Typ av rätt:** >> Huvudrätt  
**Tillagningstid:** Ca 50 min eller mer  
**Önskemål:** >> Festligt  
 >> Husmanskost  
**Huvudingrediens:** >> Kalv

### Ingredienser:

Receptet är för  port.

1 kg	kalvstek, benfri, drygt
1 st	gul lök(ar)
2 st	morötter
3 stjälk (ar)	blekselleri
100 g	bacon
2 st	vitlöksklyfta(or)
0,5 burk (ar)	konserverade tomater, hela
1 msk	tomatpuré
0,5 flaska (or)	vitt vin, torrt, (kan ersättas med svag kalv- eller hönsbuljong)
2 tsk	torkad basilika
20 st	smålökar, ca
300 g	champinjoner, (eller lika mycket kantareller) salt och peppar

### Tillagning:

- Skala och skär löken smått. Gör likadant med morot och selleri. Skär baconet i småbitar. Skala och finhacka vitlöken - den kan för övrigt uteslutas om du så vill.
- Låt 1 msk margarin bli brunt i stekpannan, som du satt på ganska stark värme. Lägg i steken och bryn den väl runtom. Lägg steken åt sidan.
- Sätt en tjockbottnad gryta på medelvärme. Smält 1 msk margarin och lägg sedan i bacon och fräs lätt en eller annan minut. Tillsätt lök, morot och selleri samt vitlök. Fräs några minuter och rör om då och då.
- Nu är det dags för tomater, tomatpuré och vitt vin/buljong, basilika (om du använder torkad), 1 tsk salt och några rejäla tag med pepparkvarnen samt ca 1 1/2 dl vatten. Låt småputtra i 10 minuter.
- Stick en termometer i steken och lägg den i grytan. På med lock och låt steken sjuda på ganska svag värme tills termometern visar 70 grader. Då är den rosa. Det tar ca 1 timme. Vill du ha den genomstekt väntar du tills den kommit upp till 75 grader.
- Medan steken puttrar: Skala smålöken och hacka den färska basilikan grovt. Lägg detta i grytan

efter ca 30 minuter.

7. Rengör svampen. Låt en eller annan msk smör bli svagt brunt i en stekpanna, lägg i svampen och bryn den lätt. Lägg över den i grytan när 6-7 minuter återstår.

8. Plocka upp köttet. Låt sedan grönsaker och buljong småputtra medan du skär upp steken.

9. Lägg köttet på en bädd av grönsakerna och servera kokt eller stekt, gärna råstekt, potatis till.

**TASTELINE.COM**

## FRANSK BISTROFEST

### Profiteroles med chokladsås

⌚ 30 MIN + 20 MIN I UGN

*Mini-petits-chouxer fylls med glass och serveras med chokladsås.*

#### TILL 6 PERS (10 NÄR 3 DESSERTER SERVERAS SAMTIDIGT):

100 g smör  
3 dl vatten  
2 dl vetemjöl  
3 ägg

#### CHOKLADSÅS:

1 dl strösocker  
1 dl kakao  
1 dl vatten  
1 krm salt  
2 msk smör

#### FYLLNING:

½ liter pistaschglass

#### GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Koka upp smör och vatten. Tillsätt mjölet och vispa över värme till en smet som släpper kastrullens sidor.
3. Dra kastrullen åt sidan och låt smeten svalna. Vispa ner ett ägg

### PROVKÖKETS KOMMENTAR

Chèvrepajerna går bra att baka i förväg och frysa. Värm vid servering i 100°, 10 min.

Variera örterna i soppan med t ex körvel, gräslök eller dill.

Gör gärna anksåsen dagen före men red och vispa i smöret först inför servering.

Variera glassen i profiterolerna efter egen favoritsmak.

Provkökets kockar, Kristina Valentin och Cecilia Lundin, för aftonen i full kockmundering i gott sällskap av fotograf Holger Edström som fransman.



i taget, vispa slätt mellan varje.

4. Fyll smeten i en spritspåse och spritsa 35 toppar på bakpappersklädd plåt.

5. Grädda mitt i ugnen ca 20 min utan att öppna luckan.

6. Låt petits-chouxerna kallna på galler. Klipp ett litet hål i dem och fyll med glass. Ställ i frysen till servering.

7. Koka ingredienserna till såsen ca 3 min. Ta fram profiterolerna ca 10 min före serveringen.

Lägg upp dem som en pyramid på fat och ringla lite varm chokladsås över. Bjud resten av såsen till. ●

### Crème brûlée med aprikoser

⌚ 20 MIN + 30 MIN I UGN

*En överraskning i botten gör den klassiska brûléen ännu bättre.*

#### TILL 10 SMÅ FORMAR:

1 vaniljstång  
4 dl vispgrädde  
1 dl mjölk  
2 msk + ½ dl strösocker  
6 äggulor  
10 torkade aprikoser (75 g)

#### SERVERING:

½ dl brun farin strö eller strösocker

#### GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 150°. Sätt en långpanna med hett vatten på nedersta falsen.

2. Klyv vaniljstången, skrapa ur fröna. Lägg stång, frön, grädde, mjölk och 2 msk socker i en kastrull och koka upp.

3. Vispa upp gulorna med resten av sockret. Vispa ner den varma gräddmjölken.

4. Tärna aprikoserna och fördela i 10 små ugnssäkra formar eller glas à ca 1 dl. Sila över äggstanningen och ställ formarna i vattenbadet.

5. Grädda 30–40 min tills de har stannat. Ta ut och låt formarna svalna. Kyl dem till nästa dag.

6. Sockra ytan, smält sockret med brännare eller grilla högt i ugnen 2 min på högsta värme och luckan på glänt. ●

Liten dessertk  
med franska f

