

# Gör din egen smoothie!

Ta den exotiska Brasfrut "pucken" ur frysen och dela den i 4 delar. Mixa enligt recepten nedan.

## SMAKRIK GUAVASMOOTHIE

100 g Brasfrut Guava  
2 dl apelsinjuice  
½ banan

Guava innehåller mycket C-vitamin och rikligt med antioxidanter. Kryddig söt smak och hög fiberhalt.

## LEN MANGOSMOOTHIE

100 g Brasfrut Mango  
1 dl äppeljuice  
1 dl vaniljyoghurt

Mango är extremt rik på betakaroten och innehåller även en hel del C- och B-vitamin, samt järn.

Brasfrut – 100 % frukt utan tillsatt socker!



## FRISK MORGONDRINK

100 g Brasfrut Acerola  
1 dl äppeljuice  
1 dl vaniljyoghurt  
½ banan

Acerola är en riktig C-vitaminbomb och innehåller flerfaldigt mer C-vitamin än apelsin.

## ENKLASTE FRUKTMOUSEN 4-6 pers.

100 g Brasfrut valfri frukt  
200 g sötad kondenserad mjölk  
2 dl vispgrädde  
4-6 digestivekex, ett till varje glas  
2 dl bär efter säsong  
(frysa eller färska)

Tina den frysa Brasfrut frukten. Mixa ihop med den kondenserade mjölken och vispgrädden till en fluffig konsistens.

## SERVERING

Smula digestivekexen och täck botten i 4-6 fina glas med digestivesmulorna. Lägg på ett lager bär efter säsong och toppa med fruktmoussen. Låt vila 1 timme i kyl innan servering.



# Lite lyxigare!

Några droppar tryffelolja kan förhöja den allra enklaste rätt från vardagsmat till lyxmiddag. Bjuder du dessutom på vältillagade franska puylinser, infinner sig lyxkänslan utan tvivel!



## Tryffel- & gräddstuvad vitkål 4 port

I tsk Svart tryffelolja      Flingsalt  
1/2 mindre vitkålshuvud    Vitpeppar  
4 dl vispgrädde

Strimla vitkålen. Lägg i kastrull och håll över grädden, låt koka upp. Sänk sedan temperaturen, låt stå och puttra tills vitkålen blivit mjuk och grädden krämig (ca 10 min). Rör ofta så att det inte bränner fast. Tag kastrullen från värmen och smaksätt med salt, nymalen vitpeppar samt svart tryffelolja. Serveringstips: lägg kålen på en skiva smörstekt bröd och toppa med kallrökt lax.

## SMAKSÄTT MED TRYFFEOLJA

LYXIGT POTATISMOS tillsätt några droppar tryffelolja per portion.

EXKLUSIV TRYFFELOMELETT tillsätt några droppar tryffelolja i äggsmeten innan stekning.

SMAKRIKA CHAMPINJONER droppa lite tryffelolja på den färdigstekta svampen.

# Tryffelmajonnäs

2 äggulor

I msk vinäger (gärna Sherryvinäger)

2,5 dl olivolja

Vit tryffelolja för smaksättning

Flingsalt ev. peppar

Blanda äggulan och vinägern. Vispa i olivoljan, mycket lite i början och öka sedan undan för undan till en majonnäs. Används mixer kan allt mixas ihop samtidigt. Smaksätt majonnäsen med några droppar vit tryffelolja. Servera med skaldjur eller fisk.



# Puylinser med sidfläsk 4 port

2 dl Puylinser

2 tsk kalvbuljong

I dl fintärnat sidfläsk

3 dl vatten

2 tsk olivolja

I tsk dijonsenap

Koka linserna i vatten och kalvbuljong tillsammans med det fint tärnade sidfläsket i ca 15 min. Späd ev. med mera vatten mot slutet. Droppa över olivolja och blanda ner dijonsenapen.

Klart att servera som smakrikt tillbehör till både fisk, kött och fågel, gärna med en mustig rödvinssås.



# Mjuktorkad frukt i matlagningen

Mjuktorkad frukt är ett gott och nyttigare snacks när söt-suget sätter in, men den är också en perfekt smakförhöjare i matlagningen. Prova våra goda och uppskattade recept:

## Äppel- och plommonkompott

10 g smör

2 msk farinsocker

1 kanelstång

2 äpplen i klyftor med skal

8 mjuktorkade plommon

1 msk rödvinvinäger

Salt och peppar



### SÅHÄR GÖR DU:

Smält smöret och tillsätt farinsocker och kanel, låt det karamellisera något (dvs. bli brunt och dofta gott).

Tillsätt äpplen, mjuktorkade plommon och vinäger. Låt koka ihop 10 min och smaka av med salt och peppar.

Servera kompotten som tillbehör till köttträtter, gärna fläskkött.

# Puy-linser med fikon

1,5 dl Puy-linser  
3 kvistar färsk timjan  
2 vitlöksklyftor  
1 lagerblad  
4 msk hackade fikon  
2,25 dl färdigutspädd  
hönsbuljong  
2 msk smör  
salt och peppar  
ev. portvin



Lägg linser, timjan, vitlök, lagerblad, fikon och hönsbuljong i en kastrull. Koka på svag värme tills linserna är klara, ca 15 min. Späd med vatten om det behövs. Ta upp vitlök, timjan och lagerblad. Salta och peppra.

Smaka av med portvin. Rör ner 2 matskedar smör innan servering. Gott tillbehör till kraftiga kötträtter, och ank/gås/kycklinglever.

## TIPS FÖR OSTBRICKAN

Goda dessertostar blir ännu godare tillsammans med mjuktorkade fikon och aprikoser.

Prova till exempel gorgonzola och fikon, eller brie med aprikoser.



# Lyckas med bakverk och desserter!

För bakverk och desserter med härligt fyllig chokladsmaakrävs råvaror av högsta klass. Fuska därför inte med ingredienserna, använd välgjord choklad och 100% kakao från franska Chocolat Weiss.

Denna choklad används sedan decennier av noggranna konditorer och kockar världen över.

## Tung Kladdkaka

En hållbar kaka som bara blir godare av att lagras några dagar.

2 ägg

2 dl socker

1,5 dl mjöl

150 g smält smör

3 msk Weiss Kakaopulver 100 %

### SÅHÄR GÖR DU:

Rör ihop samtliga ingredienser. Om du vill servera kakan i portionsrutor så breder du ut smeten i en smord långpanna och strör över hyklad mandel. Grädda 12-15 min i 175 °C. Om du istället vill servera den som en tårta, blandar du i 2 dl grovhackade nötter i smeten och häller ut den i en smord kakform. Grädda 20 min i 175 °C.



# Chokladdessert i glas

4 äggulor

1 dl grädde

100 g smör

1 dl socker

75 g Weiss Noir Ebène 72%

Värm äggulor, grädde och socker till en kräm. Den får inte bli varmare än 85 grader för då skär den sig. Använd termometer om du är osäker. Smält chokladen i vattenbad eller försiktigt i micron, blanda den i äggcrèmen, tillsätt smöret och blanda tills det smälter.

Häll hälften av chokladcrèmen i botten av 6 fina glas, vispa resten hårt till en ljus chokladmousse som sedan spritsas på chokladcrèmen.

Toppa med bär efter säsong (t.ex. hallon, jordgubbar eller björnbär). Det går även bra med frusna bär.

TIPS:

Önskas kaffesmak på desserten kan du använda Weiss Noir Recolta Café 55%.



# Halstrade pilgrimsmusslor med confiterade körsbärstomater och chokladvinäger

4 port.

12 st Pilgrimsmusslor  
Salt och peppar  
Olivolja  
Smör

6 st körsbärstomater  
2 st vitlöksklyftor  
1 kvist färsk timjan  
Olivolja  
Salt och peppar

Chokladvinäger  
Ruccola

## TILLAGNING:

Skala och halvera vitlökarna. Lägg tomaterna, vitlöken och kryddorna i en ugnsfast form. Fyll upp med olja så att det täcker tomaterna. Ställ in i ugnen på 100°C i 2 timmar.

Halstra sedan musslorna i smör och olja precis innan servering. Krydda med salt och peppar. Vänd lite ruccola i olivolja och chokladvinäger, lägg upp på tallrikar. Arrangera musslor, tomater och vitlök på ruccolan och servera omedelbart!

## ANVÄNDARTIPS:

Använd chokladvinäger till sushi och sashimi, framför allt tonfisk! Även god till vilt!

