

Kokaihop Media AB

FESTIVALSTÄMNING MED MELLOJELLO OCH WRAPSODI

Ladda med schlagerwraps och jello i fräcka festivalfärger. Lördag den 10 mars smäller det i Globen när finalen i Melodifestivalen går av stapeln. Låt det smälla extra högt och ställ till med ett riktigt schlagerpartaj.

Vad är väl en festivalfinal utan all den goda maten? Här är tips på lite lättlagat att duka fram på mellokvällen – utsökta och färgmatchade läckerheter för bästa festivalstämning.

FEM FESTIVALFAKTA

1. Festivalens vitaste leende ...

... tillhör utan konkurrens programledaren Dolph Lundgren, som dessutom matchade den vita tandraden med en perfekt solbränna vid sin festivaldebut 2011.

2. Festivalens meste general ...

... Christer Björkman. Christer Björkman. Christer Björkman. Sa vi att det var Christer Björkman?

3. Festivalens gulaste outfit ...

... står Carola Häggkvist för som gjorde entré på scenen i sin gula kreation. Året var 1983.

4. Festivalens mesta låtskrivare ...

... uttalas Ingela Pling Forsman och har mellan åren 1981-2009 bidragit med hela 37 låtar i Melodifestivalen.

5. Festivalens vinnande ord

Om livet vore en schlager skulle det vara en ganska självcentrerad historia. För bland de senaste tio årens 320 melodifestivalbidrag är "jag" och "du" de tveklöst vinnande orden. Lägg till "här" och "nu" och krydda med lite "love" och "drömmar om livet" och du har en solklar hit.

Kuriosa

Sverige är ett extremt schlagerälskande land, men tre år har vi blivit utan schlagerfest då festivalen har ställts in: 1964 på grund av artiststrejk, 1970 i protest mot tävlingsreglerna och 1976 i protest mot kommersialiseringen av musiken.

Recept och bild: Michael Krantz

Text: Josefine Oskarsson

Källa: Kokaihop.se

Det är fritt att använda hela eller delar av artikeln med text, recept och bilder mot att källa Kokaihop.se anges. Recept och tillhörande högupplösta bilder finns att ladda ner i bifogat pdf-dokument och i bifogade bildfiler.

MELLOJELLO

6 shots

Det här behöver du:

2 dl vodka
3 st gelatinblad
2 msk smak t.ex limejuice, saft
eventuellt hushållsfärg

Gör så här:

Lägg gelatinbladen i blöt några minuter, lyft upp dem och smält försiktigt i en gryta. Blanda med vodka, smaksätt och eventuellt färga. Häll upp i shotglas och låt stelna i kylan någon timme.

Variant: Alkoholfri jello kan du göra av exempelvis saft istället för vodka.

Recept och bild: Michael Krantz



BRUSCHETTAPOTATIS

10 små munsbitar

Det här behöver du:

5 st småpotatisar
2 st tomater
1 st vitlöksklyfta
färsk basilika
1 näve riven ost
olivolja
salt & peppar

Gör så här:

Borsta och dela potatisen, lägg i en ugnsfast form och pensla med lite olivolja. Baka i nedre delen av ugnen i 225 grader tills de mjuknar, cirka 20 minuter.

Dela tomaterna och ta bort kärnor och vatten, hacka tomatköttet. Finhacka vitlöksklyftan och färsk basilika. Droppa i lite olivolja och smaka av med salt och peppar.

Blanda ner riven ost och toppa potatisen. Gratinera i ugnen tills osten smält och servera.

Recept och bild: Michael Krantz



WRAPSODI

8 stycken

Det här behöver du:

8 st tortillawraps
1 kruka sallad
olja att steka i
salt och peppar

Komplettera sedan med någon av följande fyllningar, varje fyllning räcker till åtta wraps.

Kyckling

400 g kycklingfärs
100 g risnudlar
1 st morot
1 liten burk majsborn
8 st salladsärter
3 st salladslökar
1 röd chili
soja

Gör så här:

Koka risnudlarna och spola i kallt vatten. Stek kycklingfärsen i lite olja, smaka av med soja, salt och peppar. Skala och hacka morot, röd chili, salladslök, salladsärter och blanda ihop allt med majsbornen. Lägg sallad på en tortilla och toppa med fyllningen och vik ihop. Vira in i smörpapper.

Biff

8 skivor lövbiff
3 st salladslökar
4 st champinjoner
2 st tomater
0,5 dl hoisinsås

Gör så här:

Stek eller grilla lövbiffen i lite olja, pensla med hoisinsås, salta och peppra. Skiva tomat, salladslök och champinjoner. Lägg sallad på en tortilla och toppa med fyllningen och vik ihop. Vira in i smörpapper.

Veggo

2 paket halloumi
2 st tomater
10 cm zucchini

Gör så här:

Skiva zucchini och ost, stek eller grilla i lite olja, salta och peppra. Skiva tomaterna. Lägg sallad på en tortilla och toppa med fyllningen och vik ihop. Vira in i smörpapper.

Recept och bild: Michael Krantz



MA NON TROPPO (men inte för mycket)

Frukt är godis och på helgen kan man väl även unna sig lite sockerdip?

Det här behöver du:

frukt och bär
träspett

Chokladdip

1,5 dl turkisk yoghurt
100 g choklad
florsocker

Gör så här:

Koka upp yoghurten, tag av från plattan och bryt ner chokladen. Rör tills chokladen smält, smaka av med lite florsocker. Häll upp i en skål och låt stelna i kylan.

Hallondip

0,5 dl turkisk yoghurt
0,5 dl grädde
1 dl frysta hallon
florsocker

Gör så här:

Mixa yoghurt, grädde och frysta hallon med en stavmixer. Smaka av med lite florsocker och ställ i en skål i kylan.

Recept och bild: Michael Krantz

