



LEKFULLA RECEPT TILL PÅSKBORDET

Har du tröttnat på den traditionella påskmaten? Sätt fart på festligheterna hemma inför den stundande påskhelgen och duka upp tidernas muntraste fest. Här får du lekfulla tips och recept till påskbordet.

SNACKSMORÖTTER

Rolig förrätt, tillbehör eller tv-snacks att servera i portionsformar eller som ett helt morotsland.

SALLAD MED KANINÖRON

Servera salladen som den är eller tillsammans med grillade kycklingklubbor.

SÖTA STEKTA ÄGG

Gissa om farmor blir förvånad när det serveras stekta ägg till kaffet.

5 SNABBA PÅSKFAKTA

Briljera vid påskmiddagen med några fakta om påsken.

Visste du att ...

- ... under påskafton sätter vi svenskar tillsammans i oss ungefär 6 miljoner ägg - i timmen.
- ... det är ljuset och värmen som driver hönsen att värpa mer ägg på våren. Det är en av anledningarna till att det blivit tradition att äta ägg till påsk.
- ... påskdagen infaller alltid den första söndagen efter den första fullmånen efter vårdagjämningen. Det vill säga någon gång mellan den 22 mars och den 25 april.
- ... två sätt att skrämman iväg folktrons häxor i påsktider var skjuta med gevär och att tända brasor. Något som lever kvar än i dag i form av påsksmällare och påskbrasor.
- ... stilla veckan, tysta veckan och dymmelveckan är gamla benämningar på påskveckan. Själva ordet "påsk" kommer av hebreiskans "pesah" som betyder förbigående eller förskoning.

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.

SNACKSMORÖTTER

4 personer, ca 20 minuter

Morötter

2 påsar minimorötter
1 bunt färsk persilja

Så här gör du

Pimpa minimorötterna genom att sticka ett litet hål i toppen med till exempel ett grillspett av trä. Tryck ner en liten kvist med persilja i varje morot.

Servera med någon av dippsåserna.

Blåmögeldipp

3 dl turkisk yoghurt
100 gr blåmögelseost
0,5 st vitlöksklyfta
svartpeppar

Så här gör du

Mosa ner blåmögelseosten i yoghurten, pressa ner lite vitlök och dra ett par varv med svartpepparkvarnen.

Ljummen ostdipp

2 dl turkisk yoghurt
2 dl lagrad ost
svartpeppar

Så här gör du

Värm yoghurt i en gryta och låt riven lagrad ost smälta utan att det kokar. Häll upp i små skålar och krydda med nymalen svartpeppar.

Recept och bild: Michael Krantz



Rolig förrätt, tillbehör eller tv-snacks, servera i portionsformar eller som ett helt morotsland.



SALLAD MED KANINÖRON

4 personer cirka 60 minuter

Kaninöron av ostkex

100	gr	lagrad ost
50	gr	smör
1,5	dl	mjöl
1	nypa	salt

Exempel på sallad

1	burk	cannelliniböner
15	st	körsbärstomater
1	påse	blandad sallad
0,5	st	isbergssallad
2	st	morötter
0,5	st	rödlök

Så här gör du

Blanda riven ost, smör, mjöl och salt i en matberedare och kör snabbt ihop till en deg. Tillsätt eventuellt några droppar vatten de sista sekunderna.

Plasta och lägg degen i kylan minst 20 minuter.

Ta ut en degbit i taget ur kylan, kavla ut och skär ut kaninöron. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper och grädda dem mitt i ugnen i 200 grader, ca 8 minuter.

Låt svalna och stick ner öronen i en stor skål med sallad.

Recept och bild: Michael Krantz



Servera salladen som den är eller med tillbehör som grillade kycklingdelar.



SÖTA STEKTA ÄGG

Det här behöver du

- 1 burk inlagda aprikoser
- 2 dl grädde

Marängäggvitor

- 3 st äggvitor
- 3 dl socker

Så här gör du

Blanda socker och äggvitor i en skål. Vispa över sjudande vattenbad, se till att skålen passar i kastrullen, så att inte ångan sipprar upp. När massan är silkeslen (ca 5 minuter) ta bort från vattenbadet och fortsätt att vispa tills smeten är helt fast och avsvalnad.

Spritsa till stekta ägg på bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i ca 40 minuter i 100 grader. De ska vara lite "torra" på utsidan men sega inuti.

Garnera marängäggen med lite lättvispad grädde och en aprikoshalva till äggula.

Recept och bild: Michael Krantz



Gissa om farmor blir förvånad när det serveras stekt ägg till kaffet.