



FÖRENINGEN
NORDEN

NORDISKT GÄSTABUD 2017

Förslag till festmeny med finskt tema

FÖRÄTT

Karjalanpiirakat ja munavoi – Karelska piroger med äggsmör

HUVUDRÄTT

Poronkärstys ja perunamuusi – Renskav med potatismos

alt.

Uunilohi ja perunamuusi - Ugnslax med potatismos

EFTERÄTT

*Leipäjuuston tapainen herkku ja lakkahilloa –
Brödostliknande delikatess med hjortronsylt*

Förrätt

Karjalanpiirakat ja munavoi – Karelska piroger med äggsmör

40 stycken

Deg	Gröt	Pensling	Äggsmör
2 dl kallt vatten	4 dl vatten	75 g smör	300 g smör
75 g smör	4 dl grötris	2 dl vatten	6 st hårdkokta ägg
2 dl vatten	ca 2 l mjölk		
1 tsk salt	drygt 1 tsk salt		
3,5 dl rågmjöl			
1,5 dl vetemjöl			
1 msk olja			

Instruktioner

Blanda alla degingredienser snabbt och sätt degen i kylskåpet.

Koka risgrynen på svag värme med vatten och salt under lock i ca.10 minuter.

Öka värmen och håll i mjölken och låt koka upp under omrörning, dra sedan ner värmen igen, lägg på locket och koka till gröt-konsistens, ca 35-40 minuter. Salta och låt gröten svalna.

Ta degen, skära i bitar och kavla tunna runda "plättar". Obs! Degen torkar snabbt, så kavla bara 2-3 bitar åt gången.

Fyll degbitarna med gröten, så att det finns ca 1 cm deg på sidorna. Vänd kanterna mot mitten och nyp ihop dem.

Grädda pirogerna i 300 grader ca 15 minuter.

Smält smör och blanda med vatten. Pensla de färdiga pirogerna med smält smör-vatten blandning.

Servera med äggsmör; hårdkokta, hackade ägg blandat med smör.

HUVUDRÄTT

Poronkärstys ja perunamuusi – renskav med potatismos

4 portioner

500 g renskavskött (frost)

smör

salt

peppar

vatten

Ta köttet från frysen ca 1 timme innan matlagning. Smälta smör i en kastrull och tillsätt köttet. Stek ordentligt, krydda med salt och peppar. Häll på lite vatten. Köttet får sjuda en timme under locket.

Potatismos

750 g potatis

ca 3 dl vatten

ca 1 tsk salt

2-3 dl mjölk

Skala och hacka potatisen. Låt potatisen koka ca 20 minuter. Mosa den, tillsätt salt och varm mjölk.

Alt.

Uunilohi ja perunamuusi - Ugnslax med potatismos

4-6 portioner

1 hel rensad lax

1 tsk salt

1,5 tsk peppar

1 citron

rosmarin

Skölj laxen och torka den både på in- och utsidan. Lägg laxen till en ugnform och krydda insidan med salt och peppar. Skär citron i små bitar och fyll insidan med bitarna samt rosmarin. Grädda laxen i 200 grader 30-40 minuter.

Potatismos

750 g potatis

ca 3 dl vatten

ca 1 tsk salt

2-3 dl mjölk

Skala och hacka potatisen. Låt potatisen koka ca 20 minuter. Mosa den, tillsätt salt och varm mjölk

EFTERRÄTT

Leipäjuuston tapainen herku ja lakkahilloa – Brödostliknande delikatess med hjortronsylt

4 portioner

4 ägg

2 msk socker

0,5 dl vetemjöl

500 g Keso

3dl grädde

1 dl krossade mandlar

bittermandelolja

Vispa ägg och socker. Tillsätt övriga ingredienser och blanda. Häll smeten till en ugnform och grädda 35-45 minuter. Servera med hjortronsylt och vispad grädde