



NORDISKT GÄSTABUD 2016

Förslag till meny

1. FINLAND - Finsk morotslåda
2. ISLAND – Traditionell isländsk köttsoppa
3. SVERIGE - Raggmunkar med stekta champinjoner
4. DANMARK - Köpenhamnsbiff
5. NORGE – Klassisk norsk fiskeburgare

FINLAND

Finsk morotslåda

10 portioner

3,75 dl risgryn (rundkornigt)

1 l vatten

1,25 l mjölk

10 kilo morötter

8 ägg, 5 tsk salt

salt

vitpeppar

eventuellt lite musköt

ströbröd

3-7 msk smält smör

- Koka risgrynen på svag värme med vatten och salt under lock i ca.10 minuter
- Dra på 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
- Skala morötterna, skär dem i mindre bitar och koka dem mjuka och mosa dem
- Blanda den lätt avsvalnade gröten med morötter, ägg, salt och kryddor
- Häll smeten i en smort ugnssäker form, strö över ströbröd och slå på smält smör
- Grädda i 200 grader i ca 1 timme, tack med aluminiumfolie om ytan mörknar i förtid
- Servera med sallad.

ISLAND

Traditionell isländsk köttsoffa

10 portioner

5 liter vatten

4 kg lammkött med ben (eller annat motsvarande kött t.ex. nötkött)

700 g kålrot

700 g morötter

700 g potatis

2 lök, 65 g ris

1 dm purjolök

3-4 msk salt

3 msk svart peppar

1,5 msk persilja

- Ansa köttet, skär i lagom stora bitar
- Ansa rotsakerna och skär i bitar, dela löken i klyftor
- Lägg alla ingredienser i en stor kastrull eller gryta, riset övers. Koka i ca 60 minuter under lock till köttet känns mört.

SVERIGE

Raggmunkar med stekta champinjoner

10 portioner

Raggmunkar

*6.5 dl vetemjöl
2 tsk salt
10 dl mjölk
2 kg fast potatis*

Stekta champinjoner

*500 g champinjoner
rapsolja att steka i
salt och peppar
3 msk finhackad persilja*

Servering:

*rivna morötter
lingonsylt*

Raggmunkar

- Blanda ihop vetemjöl, salt och mjölk i en bunke.
- Riv ner potatisen, gärna grovt, i smeten.
- Blanda ihop allt och stek sedan några raggmunkar åt gången i lite olja. Vänd på dem så fort de har fått fint med färg och blivit härligt frasiga.

Stekta champinjoner

- Hacka champinjoner och stek dem i en torr stekpanna på medelhög värme tills de har släppt sin vätska.
- Tillsätt oljan och stek så att de får en fin yta.
- Krydda med salt och svartpeppar och strö över persiljan.

Servera raggmunkarna med stekta champinjoner, rivna morötter och lingonsylt.

DANMARK

Danska frikadeller

10 port

2,5 dl ströbröd

3,75 dl vatten

1,25 kg blandfärs

½ msk salt

2,5 krm peppar

5 gula lökar

5 msk smör eller margarin

750 ml grönsaksbuljong

2,5 msk soja

10 tomater

250 g riven gratängost

- Sätt ugnen på 200 grader
- Blanda ströbröd och vatten, låt det svälla ca 10 minuter
- Blanda färsen med ströbrödsblandningen, salt och peppar. Lägg färsen i ugnssäker form. Sätt in mitt i ugnen ca 15 minuter.
- Skala, skiva och stek löken i matfettet. Blanda buljong och soja. Skiva tomaterna.
- Lägg löken runt om köttfärsen och håll buljongblandningen runt om. Lägg på tomater och ost. Stek i ugnen ytterligare 15-20 minuter.
- Servera köttfärsbiffen med kokt potatis och sallad.

NORGE

Fiskekaker – klassisk norsk fiskburgare

10 port

Fiskekaker:

*2 kg Koljafilé
2,5 ägg
5 msk potatismjöl
12,5 dl mjölk
2,5 krm muskot (mald)
salt & vitpeppar
smör till stekning*

Dressing:

*2,5 dl crème fraiche
2,5 dl majonnäs
1,25 dl bostongurka
1 dl chilisås
salt och peppar*

hamburgerbröd

- Skala och koka potatis. Skala och skiva lök.
- Mixa i matberedare fisk, ägg, potatismjöl, mjölk, muskot, salt och peppar till jämn smet. Forma burgare á ca 100 g styck.
- Hetta upp smör i två pannor på medelvärme. Stek lök i den ena och burgare i den andra några minuter på var sida tills de är genomstekta med fin yta.
- Blanda alla ingredienserna till dressing.
- Servera burgarna i hamburgerbröd med sallad och dressing.