



Pasta Alfredo (enkel)

Ingredienser (1 port)::

- Pasta (fettuccine rekommenderas)
- Smör (c.a. 1/3 av pastans massa)
- Parmesan

Tillagning:

Koka pastan, lägg smöret i en skål och värm upp det tills det är mjukt. När pastan är klar spara en liten volym av pastavattnet, slå sedan pastan med smöret och tillsätt parmesanosten och lite pastavatten stegvis tills såsen är krämig. Krydda med svartpeppar och salt efter smak.

Ratatouille (vegansk)

Ingredienser (1 port):

- 1 röd eller gul lök
- 2 vitlöksklyftor (Pressad eller finhackad)
- 1 röd paprika
- 1 zucchini
- 1 aubergine
- 250g tomat eller krossade tomat
- 1 msk tomatpuré

Tillagning:

Fräs löken, sedan paprikan, zucchini och aubergine. Lägg sedan i den hackade eller krossade tomaterna och tomatpurén. Krydda med salt, peppar och örter. Späd med lite vatten men inte så det blir vattnigt.

Fläskkarré och sötpotatis med chilisås

Ingredienser (1 port):

- 1 sötpotatis
- ca. 150g fläskkarré
- Marinad: soja, vitlök, rosmarin, timjan, honung, öl, olivolja
- 2 chilis
- 1 kruk citronmeliss
- 1/2 lime
- 1 tsk honung
- 2 vitlöksklyftor

Tillagning:

Sätt ugnen på 225°C. Tvätta potatisarna, halvera längs med och lägg på plåt, ringla över olivolja och ha på chiliflakes, paprikapulver och flingsalt. Ugnsbaka i ca 25 min, tills den är mjuk. Skiva fläskkarrén tunnt och ha i i marinaden. Låt den stå tills sötpotatisen nästan är klar. Under tiden gör du chilisåsen: Hacka chilin och vitlöken grovt. Riv limeskalet och mixa chili, vitlök, citronmeliss, lime och honung till en slät sås. Stek sedan fläskkarrén i ca. 2 min per sida. Servera!



DRICKA

TILL MATEN

Till Pasta Alfredo:

En smörig chardonnay funkar bra med krämig pasta, i så fall bättre med en som inte är så fatad. Kolla på smakbeskrivningarna efter nåt som har ”inslag av fat” snarare än ”fat-karaktär” och som listar smör/brynt smör bland smaknoterna. Torr cider, också alkfri sådan. skulle också vara fint.

Ett alternativ: Glen Ellen Chardonnay Reserve (7046) 79:-.

Man kan också ta en pinot grigio/pinot gris vars friskhet utgör en fin kontrast mot gräddigheten.

T.ex: Pietra Di Pinot Grigio (2709) 89:-.

Till Ratatouille:

Lättare och balanserat rödvin med högre fruktsyra för att matcha syran i rätten. Även roséviner i största allmänhet fungerar.

T.ex fransk pinot noir, ett alternativ är Bourgogne Rouge Pinot Noir Labouré-Roi (5475) 119:-.

Till Fläskkarré:

Fylligt vitt vin typ chardonnay. Annars en halvtorr cider skulle vara gott till.

Cidre Biologique (1803) 54:- är en halvtorr äppelcider, har en alkfri släkting: Jus des Pommes Artisanal Pétillant (1990) 43:-



DRICKA

DRINKAR

Bloody Mary - 3 versioner (<https://youtu.be/S7wXLqz4ZHQ>):

Version 1: Fyll ett högt glas med is. Häll i köpt bloody mary mix så att glaset nästan fylls, men så att det finns utrymme kvar för 2 shots vodka. Tillsätt sedan said vodka och rör om (gärna med en celeripinne).

Version 2: Häll följande i en cocktailshaker:

- 1/2 shot citronjuice
- 4 shots tomatjuice
- 2 shots vodka
- 1/4 shot worchestershire sås

Tillsätt pepparrot samt tabasco till smak. Dock är det inte kul att blanda en basic bloody mary som en i mängden, så här kan man även vara lite edgy och hälla i vissa andra ingredienser (jag har t.ex sett celeri-biters, salt och peppar, samt sojasås). Slutligen skakar man cocktailen försiktigt för att inte förstöra tomatjuicens konsistens, men det går även här att vara lite edgy genom att "throwa" drinken för samma resultat (<https://youtu.be/ND0rbYd-45I>).

Sila sedan ner drinken i ett högt glas med is och gå loss med garnityr; här är ett utmärkt läge att ta ut alla dina inre mörka känslor genom att dränka glaset med oliver och minigurkor.

Version 3: Hänvisar till videon

Welcome to the Black (Russian) Parade:

Fyll ett lågt glas med is. Häll en shot kaffelikör (t.ex kahlúa) och två shots vodka och rör om. Det är typ det. Bara att luta sig tillbaka och feel the taste of ink. Känner du dig rebellisk gick den även rätt bra med vaniljvodka eller alt med 50/50 vanilj-vanlig (bara vanilj blev rätt sött).

Tokyo is Cute without the 'Cu' (https://youtu.be/D_6tMwAsMh4):

Häll i lika delar gin, vodka, tequila blanco, ljus rom, midori och limejuice i en shaker och skaka. Förslagsvis en halv shot av varje men låt dina inre demoner bestämma. Sila ner i ett högt glas fyllt med is och toppa upp med en touch sprite. Garnera med ett citrohjul.

Alkfri: Gör Bloody Mary utan vodka (bidrar inte med mycket smak)