

# Missionmiddag 2010

Förrätt

## Kall rödbetsoppa och ljumma chevrerutor med färska fikon och rosmarin

**Rödbetsoppa** (variant av rysk Borsjtj), 4 personer

- 300 g färska rödbetor (om möjligt Gunillaodlade)
- 3 st större gula lökar
- 250 g vitkål
- 50 g rotselleri
- 3 ägg
- 3 kycklinbuljongtärningar
- ca 1,2 l vatten (späds till valfri konsistens)
- Grovmalen svartpeppar, ev salt (avsmakas)
- 0.5 - 1 msk rödvinsvinäger (avsmaka)
- 2 msk margarin alt rapsolja för stekning

Dekoration:

- Gräddfil – 1 dl
- Finskuren gurka - ca 5 cm
- Hakade äggvitor

Soppa:

1. Skala morötter, lök, rödbetor och rotselleri – därefter grovhacka dessa tillsammans med vitkålen
2. Koka äggen – ca 10 min (hårdkokta). Skilj på äggvitan och äggulan
3. För att få fram smak – bryn grönsakerna i margarin (alt rapsolja)
4. Värm vatten + buljongtärningar, tillsätt de förstekta grönsakerna tillsammans med svartpeppar – koka ca 20 min.
5. Tillsätt äggulorna.
6. Avsmaka – tillsätt rödvinsvinäger med försiktighet (det blir snabbt för syrligt)
7. Mixa med stavmixer eller beredarmixer till en slät soppa.
8. Tillsätt vatten till önskad konsistens. Avsmaka – tillsätt ev mer salt och peppar
9. För dekoration: Hacka gurka och äggvitor – blanda med gräddfilet.

Chevrerutor (8 st för 4 personer)

- 8 st smördegsrutor, ca 7 cm\*7 cm vardera
- 2 st färska fikon
- 8 st skivor chevreost
- Uppvispat ägg
- Hackad mandel
- Flingsalt
- Svartpeppar
- Torkad rosmarin
- Dekoration – liten kvist färsk rosmarin

1. Kavla och skär rutor. Placera rutorna på bakplåtspapper på plåt.
2. Skär bort ostens kanter – skiva. Skiva fikonen (4 – 5 skivor/fikon).
3. Lägga en fikonskiva och en ostskiva på varje ruta och strö över med mandel och rosmarin. (ev kan osten ”smulas på”)
4. Pensla med uppvispat ägg – strö på flingsalt och svartpeppar – dekorera med kvist

Thomas, Vera

## Marinerad kycklingfilé ca 4 -5 port

1 kg tinade kycklingfiléer  
2 dl soya  
2 dl vatten  
3 vitlösklyftor  
Lägg i marinad över natten.

Ställ in formen med kycklingen och marinaden i ugnen och stek i 225 grader ca 25 min (om man delat kycklingfiléerna mitt itu). Ta ut formen och låt kallna i marinaden.  
Slå bort den.

## Sås

2 dl grönsaksbuljong  
2 dl creme fraiche  
2 msk soya  
2 msk messmör  
1 tsk sambal oelek  
2 dl grädde  
½ dl mjöl  
Vispa ihop allt och smaka av med salt och peppar.  
Håll såsen över filén och värm i ugnen i 225 grader ca 10 min.

Smaklig måltid!

## Citronpaj

Vispa 2 äggvitor  
Vispa 2 äggulor tillsammans med 1 dl socker.  
Vispa 1 ½ dl grädde hårt  
Pressa saften ur 1 citron  
Blanda allt med 2 dl creme fraiche.  
Smula sönder några Diegestive-kex till botten.  
Häll på smeten.  
Frys  
Ta fram pajen ca ½ timme innan den ska serveras

Inger och Bengt