

# Essencefabrikens Vänner

## Nyhetsbrev nr. 11

Julen står snart för dörren och dofter som kanel, nejlika och apelsin fyller luften. Hos oss finner ni som vanligt noga utvalda kryddor, ingredienser och presenter, som vi hoppas kan bidra till att förgylla firandet. I detta nyhetsbrev delar vi bl.a. med oss av några värmande och smakrika recept, perfekta för kalla dagar. Vi börjar med en härlig fisksoppa, som värmer både kropp och själ och avslutar med ett av våra favoritrecept på saftiga och gyllengula saffransbullar med vaniljfillning. Vi önskar trevlig läsning och välkomna förbi butiken!

/ Vännerna på Essencefabriken

### Recept

#### Essencefabrikens Bouillabaisse

En ljuvlig fisk- och skaldjursoppa som både känns rustik och lyxig på samma gång. Värmer gott i höst- och vinterkylan. (Recept för 4 port.)

600 g	Blandade fiskfiléer (lax & torsk)
300 g	Räkor (färska, skalade)
2 msk	Smör
1 liten	Fänkål
1 halv	Purjolök
1 stor	Morot
1 burk	Krossade tomater
2 tärningar	Fiskbuljong
2 tsk	Timjan
1 dl	Vitt vin
1 dl	Vispgrädd
1 msk	Dill



Koka upp 5 dl vatten med fiskbuljongtärningarna. Skiva purjolök, fänkål, och morot tunt och fräs grönsakerna i smöret. Slå på hälften av vinet och koka ihop ett par minuter. Häll på tomaterna, buljongen, resten av vinet och timjan. Koka upp och låt sjuda under lock i 15 min.

Dela fisken i bitar (ca 3x3 cm) och lägg ned i soppan. Sjud ytterligare 5 min eller tills fisken är genomkokt. Tillsätt dillen. Vispa grädden kraftigt och rör ned i soppan tillsammans med räkorna. Servera med krutonger och aioli.

#### Krutonger

Värm ugnen till 200°C.  
Tärna 4 skivor formfranska och lägg på plåt med bakplåts-papper. Ringla över olivolja, salta och peppra efter smak. Rosta i ugnen i 10-15 minuter, eller tills krutongerna är gyllenbruna och krispiga. Rör om efter halva tiden så att de rostas jämnt.

#### Aioli

Blanda 2 dl majonnäs med 4 msk crème fraîche.  
Riv i en vitlöksklyfta och pressa i en 1 tsk citronjuice. Tillsätt 1 krm cayennepeppar. Smaka av med salt och peppar. Om saffransaioli önskas, kan man tillsätta lite saffransextrakt. Rör om tills väl blandat och låt stå i kylskåp i ca 30 min för att låta smakerna utvecklas.

### Nyheter i butiken

Det senaste tillskottet i vårt sortiment av kryddblandningar är en **Bolognese krydda** som vi har komponerat för att passa den svenska klassikern "köttfärssås med spagetti". Vi vågar lova att denna kryddblandning förhöjer smakupplevelsen oavsett om den används för ett ambitiöst långkok eller ett snabbt hopkok.



Vi har återigen **Arrowrotspulver** i lager. Arrowrot är en naturlig, glutenfri stärkelsekälla som används för redning av soppor, såser, grytor mm.

Arrowrot tjocknar snabbt och man behöver oftast bara använda en liten mängd. Börja med 1-2 tsk per kopp vätska och justera efter behov. Arrowrot bör inte kokas länge så tillsätt den i slutfasen.

1889  
KVALITET & TRADITION

AB STOCKHOLMS AETER- & ESSENCEFABRIK

Wallingatan 14, 111 24 Stockholm • 08-20 83 26 • info@essencefabriken.se • www.essencefabriken.se

## Gammalt husmorsknepp – Lavendelvatten som linnevatten

Att mangla lakan med lavendelvatten är en gammal metod för att ge sängkläder en fräsch, behaglig doft och samtidigt ge dem en extra känsla av lyx och renhet. Det var och är ett sätt att både vårda textilierna, då lavendel kan hålla skadeinsekter borta från linneskåpet, och samtidigt skapa en lugnande atmosfär genom att det sprider en mild, naturlig doft genom hela sovrummet.

Vårt lavendelvatten kan också användas för att ge en subtil lavendelsmak i bakverk, desserter och drycker.

### Recept

## Saffransbullar med Vaniljfillning

50 g	Jäst
150 g	Smör eller Margarin
1 g	Saffran
1,5 dl	Strösocker
5 dl	Mjök
250 g	Kvarg (10 %)
0,5 tsk	Salt
1 st	Ägg
1 kg	Vetemjöl (1 kg är ca 17 dl)

### Fyllning :

200 g	Smör eller Margarin, rumstempererat
1,5 dl	Strösocker
1,5 msk	Vaniljsocker



Smält matfettet i en kastrull. Rör ner saffransextraktet (se recept nedan) i det smälta matfettet, tillsätt mjölken och värm degspadet till ca 37°C (inte varmare). Rör ut jästen i lite av degspadet. Tillsätt resten av degspadet, strösocker, kvarg, salt och ägg. Arbeta i nästan allt vetemjöl och knåda degen smidig, men så att den fortfarande är lite kladdig (ca 5 minuter i maskin eller 10 minuter för hand).

Strö lite mjöl över degen och låt jäsa under en bakduk i cirka 45 minuter, eller tills den har dubblats i storlek. Gör fyllningen genom att röra ihop matfett, socker och vaniljsocker tills att den får en smidig konsistens.

När degen har jäst klart, stjälp upp den på ett mjölat bakkbord och knåda lätt (tillsätt lite mer mjöl om det behövs). Dela degen i två delar. Kavla ut varje del till en rektangulär platta, cirka 1 cm tjock. Bred ett jämnt lager av fyllningen över degen, ända ut i kanterna. Vik plattan dubbel på längden, tryck till den lätt med handen.

Skär 2-3 cm breda remsor. Dela remsorna på mitten, men låt dem sitta ihop i övre kanten. Tvinna remsorna var för sig och kringla ihop dem till en bulle på det sätt du tycker blir snyggt, viktigaste är att ändarna hamnar på undersidan. Se till att bullen inte är för tät, så den kan jäsa ordentligt. Lägg bullarna på plåtar med bakplåtspapper och täck med bakduk. Låt jäsa ca 30 min.

Sätt ugnen på 250°C. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö på pärlsocker. Grädda bullarna mitt i ugnen ca 8 minuter. Låt svalna på galler övertäckta med bakduk.

## Saffransextrakt

Mortla saffransstråna med en liten mängd strösocker och blanda sedan med alkohol (förslagsvis cognac, rom eller vodka). Lite drygt ett par matskedar vätska per gram saffran är lagom.

Låt det helst stå minst över natten.

Den här processen hjälper till att frigöra saffranets arom och färg.