

Essencefabrikens Vänner

Nyhetsbrev nr. 3

Nu är Påsken och våren snart här! I detta nyhetsbrev tipsar vi om några klassiker till påskbordet. För den modige finns också ett recept på farligt goda djävulsägg, eller deviled eggs som det också kallas. Dessa pikanta munsbitar gör sig väl både på buffén och i sommarens picknickkorg. Sist men inte minst ett par gamla husmorstips på vad man också kan använda bikarbonat till.



Trevlig läsning! / Vännerna på Essencefabriken

S.O.S. – Smör, Ost och Sill

Inlagd sill gjord på vår klassiska Sillkrydda är ofta ett välkommet delikat inslag på påskbordet, gärna ackompanjerad av kokt potatis, en bit smakrik ost, smör och ett gott knäckebröd. Här nedan delar vi med oss av ett gott knäckebrödsrecept som vi hoppas kan inspirera. Rosmarin och havssalt är en favorit.

Snaps har ofta en given plats på påskbordet och för den som önskar har vi flera spännande brännvinskryddblandningar att välja mellan. Till just S.O.S. rekommenderar vi våra brännvinskryddor Akvavit eller Muntergök.

Recept

Knäckebröd

25 g	Jäst
4 dl	Mjöl
1 msk	Rapsolja
2 tsk	Sirap, mörk
1 tsk	Salt
3,5 dl	Rågmjöl
5 dl	Vetemjöl
Krydda efter tycke (se förslag)	



Några förslag på kryddning:

- 2,5 tsk malen anis + 2,5 tsk malen fänkål.
- 1 msk rosmarin + strö havssalt över och tryck till lite lätt.
- 1 msk dillfrö + 1 tsk stött hel anis.
- 2 tsk malen bockhornsklöver + 2 tsk stött hel kummin.
- 4 tsk Brödkrydda Special.

Rör ut jästen med ljummen mjölk (max 37°C) i en bunke tills jästen lösts sig helt. Tillsätt samtliga övriga ingredienser och arbeta till en deg (arbeta degen så lite som möjligt). Låt degen jäsa ca 30 min.

Lägg degen på ett välmjolat bakkbord och dela i åtta delar. Kavla ut varje del till tunna kakor i valfri form med kruskavel och nagga kakorna med gaffel. Lägg på plåtar med bakplåtspapper och grädda i mitten av ugnen på 250°C i ca 8-10 min. Ta ut knäckebröden och för över dem på galler där de får torka öppet.



Färga ägg

Rör ut en generös mängd livsmedelsfärg i en kastrull med vatten och en skvätt vinäger/ättika (hjälper färgen att fästa).

Koka äggen som vanligt. Plocka upp dem ur färgbadet och låt svalna/torka.

Nu har de en fin grundfärg och antingen låter man de vara som de är, eller varför inte rita ett fint mönster med tuschpenna på skalet.

Om du vill testa att färga ägg på det här sättet i Påsk så har vi livsmedelsfärger i pulverform.

I stället för livsmedelsfärg kan man även färga äggen med t.ex. sandel, gurkmeja, eller paprikapulver.

Lycka till med pysslet!



Recept

Deviled Eggs



- | | |
|---------|--------------------|
| 6 st | Ägg, stora |
| 2 msk | Majonnäs |
| 1 msk | Crème Fraiche |
| 0,5 tsk | Vitvinsvinäger |
| 1 tsk | Dijonsenap |
| | Chili Chipotle |
| | Rökt Paprikapulver |
| | Salt och Peppar |

Koka äggen tills de är hårdkokta och kyl ned dem. Skala äggen och dela längs med så att du får två halvor. Gröp försiktigt ur äggulorna. Mosa äggulorna med gaffel och blanda väl med majonnäs, crème fraiche, vitvinsvinäger och dijonsenap. Krydda med rökt paprikapulver, chili chipotle och salt efter tycke (riktmärket är att rökigheten och hettan ska kännas). Klicka/spritsa äggsmeten i ägghalvorna, om smeten känns för lös kan den stå i kylan en stund så blir den mer lätthanterlig. Strö över lite rökt paprikapulver och grovmalen svartpeppar. Servera gärna med färsk citron som är gott att pressa över.

Gammalt husmorsknepp – Bikarbonat

Våren nalkas och det kan innebära att det är dags för vårstädning av köket. Här kommer ett par tips:

- *En skonsam propplösare...*

Strö 1-2 msk bikarbonat rakt ner i avloppet och håll sedan på 2-4 msk ättika eller vinäger. Låt det bubbla och verka några minuter, håll sedan på en rejäl mängd med hett vatten.

- *Ljusa upp det mörka bordssilvret...*

Lägg en bit aluminiumfolie i botten på en bytta eller långpanna, i med 1½ msk bikarbonat och hett vatten. Lägg sedan ned silverbesticken så att de rör vid aluminiumfolien och se fräschören återvända. Låt stå en lite stund. När besticken återfått sin glans, skölj i kallt vatten och torka torr med en trasa.

*Vi har öppet som vanligt
och följer Folkhälsomyndighetens riktlinjer:*

- Som läget är nu välkomnar vi ett begränsat antal kunder samtidigt i butiken. Ser du att det är många inne just när du tittar förbi, ber vi dig vänligen vänta utanför med avstånd till andra väntande. Tack på förhand!
- Handsprit finns att tillgå på köpmandisken.
- Det går bra att maila eller ringa in beställningar och boka upphämtning i butik, eller utanför på gatan om så önskas.
- Vi vädrar oftare och spritar av kortterminal, dörrhandtag m.m. flera gånger per dag.



Tack för din förståelse och omtanke!