

Essencefabrikens Vänner

Nyhetsbrev nr. 9

Hösten är här och vi håller för fullt på med att förbereda inför jul. Den nya skörden av saffran är på väg in, kryddburkar fylls, presenter tillverkas och årets glöggextrakt tappas upp på flaskor. Det har börjat att bli riktigt mörkt och kyligt, vi har därför i detta nyhetsbrev inkluderat ett recept på en het afrikansk kycklinggryta att värma sig med under kalla höstdagar.



En nyhet för säsongen är att vi, på allmän begäran, har tagit fram en Pumpkin Pie kryddblandning som kan användas till mycket gott nu under rådande pumpasäsong. Nedan delar vi med oss av ett recept på en riktigt god dessertpaj där kryddblandningen ingår.

Trevlig läsning!

/ Vännerna på Essencefabriken

Recept

Amerikansk Pumpapaj

Pajskal

3 dl vetemjöl
2 msk strösocker
150 g smör
1 st äggula
1 msk kallt vatten (vid behov)

Fyllning

4,5 dl pumpapuré
1,75 dl strösocker
400 g söttad kondenserad mjölk
2 st ägg
3-4 tsk Pumpkin Pie krydda

Pajskal

Blanda ihop alla ingredienser till pajskalet, gärna i en matberedare. Tillsätt en matsked kallt vatten om degen har svårt att gå ihop. Kläm fast ett bakplåtspapper i botten på en springform, kavla eller tryck ut degen så den täcker botten och går upp på kanterna (det går även fint att göra pajen i en klassisk pajform eller som mindre tarteletter). Låt degen stå i kylskåpet minst 30 minuter. Sätt ugnen på 200°C. Nagga botten på pajskalet med en gaffel och förgrädda i ungefär 10 minuter.

Fyllning

Blanda ihop samtliga ingredienser till fyllningen (recept på pumpapuré finns i rutan till vänster) och ha gärna i ett par drag med svartpepparkvarnen. Håll smeten i pajskalet.

Grädda pajen i mitten av ugnen i ca 15 minuter, sänk sedan värmen till 175°C och låt den stå i ytterligare ca 30 minuter så att fyllningen "stannar". Servera med vispad grädd eller glass.



Pumpkin Pie Krydda

Vår Pumpkin Pie kryddblandning är en härligt varm blandning av kanel, ingefära, muskot, kryddpeppar och nejlika, som passar bra i samband med höstens ankomst. Namnet kommer av att den traditionsenligt använts i den amerikanska desserten Pumpkin Pie.

Numera finns det många produkter med "pumpkin pie-smak". Kryddblandningen passar exempelvis bra till småkakor, muffins och kaffe latte men kommer till sin fulla rätt i kombination med pumpapuré.

En del föredrar att använda pumpapuré på burk, men det är enkelt att göra själv, se här:

Välj den pumpasort du gillar (vi använde egenodlad "Halloween-pumpa" till purén i receptet till höger.) Sätt ugnen på 200°C. Dela och kärna ur pumpan och lägg på en plåt med bakplåtspapper med köttisidan nedåt. Ugnsbaka pumpan tills den är mjuk. Låt svalna. Gröp ur pumpaköttet och mixa till slät puré.

1 kg pumpa ger ca 5-6 dl pumpapuré som kan användas till hårda och mjuka kakor, soppor och grytor m.m.

1889

KVALITET & TRADITION

AB STOCKHOLMS AETER- & ESSENCEFABRIK

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

Ett par husmorsknep...



Om du har en trämöbel som fått små repor eller blivit fläckig kan du gnugga en valnötskärna eller hasselnötskärna över området. Oljan från nöten återfettar träet och får repor att tonas ned. Även vattenringar från dricksglas på bordsskivor kan avlägsnas med denna metod. Du vet väl om att vi har fina hasselnötskärnor och valnötskärnor? Be gärna om ett smakprov nästa gång du besöker vår butik.



Ett gammalt knep för att få bort stearinrester från mässingsljusstakar, utan att riskera att repa dem, är att ställa dem upp och ned på en plåt med bakplåtspapper som man sedan placerar i ugnen på låg temperatur (förslagsvis i eftervärmen från något bak). När stearinet värms upp rinner det av och samlas upp på bakplåtspappret.

Recept

Doro Wat anses ofta vara Etiopiens nationalrätt. En viktig ingrediens i denna gryta är Berbere, vilket är en stark och smakrik etiopisk kryddblandning som även återfinns i Essencefabrikens sortiment sedan många år tillbaka. Berbere används främst till grytor och soppor men gör sig också gott i såser och marinader eller som rub till kyckling och kött. Nedan följer vårt favoritrecept på Doro Wat.

Doro Wat – Etiopisk kycklinggryta (4 port.)

600 g	kycklinglårfile
2 msk	citronjuice
4 st	stora gula lökar
2 msk	färsk ingefära
4 st	vitlösklyftor
3-5 msk	Berberé
1 burk	krossade tomater
2 msk	tomatpuré
1,5 dl	ghee eller matolja
2-3 dl	kycklingbuljong
4 st	ägg



Skala och finhacka lök och vitlök samt riv ingefäran, alternativ mixa allt till en puré i matberedare.

Häll i matoljan eller gheen i en varm gryta tillsammans med lökblandningen. Fräs på låg värme under lock i ca 40 min. Rör om då och då. En av hemligheterna bakom Doro Wats karakteristiska smak är att löken fräses på låg värme under lång tid, så detta moment är viktigt.

Lägg kycklingbitarna i ett par matskedar citronjuice och låt ligga framme i rumstemperatur.

Tillsätt Berbere (3-5 msk beroende på vilken hetta som önskas) och tomatpuré till grytan och fräs i ytterligare 10 minuter.

Lägg kycklingen i grytan och blanda runt. Häll i krossade tomater och varm kycklingbuljong. Låt grytan koka upp och sänk sedan värmen igen. Låt sjuda i 30-40 minuter. Rör om då och då.

Under tiden kokar du fyra ägg i 10 minuter, lägger dem sedan i iskallt vatten i 5 minuter och skalar.

Lägg ned de hela äggen i grytan de sista 5 minuterna så de blir genomvarma. Smaka av grytan med salt.

Serveras traditionellt med injera (ett etiopiskt tunnbröd) men även ris eller couscous passar fint till.

Trevlig höst önskar Essencefabriken!

AB STOCKHOLMS AETER- & ESSENCEFABRIK

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