

## Middagsgäster

Ikväll fick vi besök av Stefans moster, morbror och kusiner med barn som ville komma och uppvakta Milly. Hade förberett lite mat som vi bjöd på istället för fikabröd.



*Potatissalladen förbereds dagen före*

### Fransk potatissallad

**7-10 personer**

1,5 kg potatis

#### **Dressing**

1/2 dl vinäger (lite drygt)

1 tsk salt

1 tsk senapspulver eller 1 msk senap

1 msk basilika, oregano

1 1/4 dl olja

1/4 dl vatten

1 purjolök  
Färsk persilja

Koka, skala och skiva potatisen. Blanda dressingen. Häll dressingen över den varma potatisen. Täck över och låt stå till nästa dag. Varva potatis, purjo och persilja innan servering.



*Även kycklingen kan med fördel förberedas dagen innan*

## **Senapsdressad kyckling med pepparrot**

**10 personer**

1 kg kycklinglårfile

Smör

Olja

1 tsk salt

2 krm svartpeppar

Färsk pepparrot och cocktailkpris till garnering

**Dressing**

1 msk fransk senap

1/2 dl rapsolja  
1/2 dl vatten  
2 msk hackad rödlök  
2 msk hackade små kapis  
Ca 2 msk riven färsk pepparrot  
1/2 tsk salt  
2 krm peppar

**Dagen före:** Sätt ugnen på 175°C. Skär varje kycklinglårfile i tre bitar. Bryn kycklingbitarna hastigt i smör och olja i omgångar i en stekpanna tills de får färg. Krydda med salt och peppar. Lägg kycklingen i en ugnssäker form. Ställ in i mitten av ugnen 5–10 minuter. Låt svalna och förvara övertäckt i kylan.

**Dressing:** Lägg senapen i en bunke och vispa i oljan, lite i taget. Tillsätt vatten, rödlök, kapis och pepparrot under fortsatt vispning – den ska vara lättflytande. Krydda med salt och peppar. Ställ kallt.

**30 minuter före servering:** Lägg kycklingen på ett fat. Ringla över dressingen. Strö över grovriven pepparrot och cocktailkapis.

Receptet kommer från [ICA](#).



*Blandsallad med apelsin och solrosfrön*







Alla ville gosa med Milly och hon verkade bara trivas, gjorde knappt ett ljud ifrån sig. Helt plötsligt blev Harriet och Lucas stora. Harriet tyckte det var väldigt spännande med en liten bebis.







*Kakan är även god att äta utan glasyr*

## Världens enklaste kladdkaka

125 g smör  
3 dl socker  
2 ägg  
1 1/2 dl mjöl  
3-4 msk kakao

Glasyr  
50 g smör  
1 msk kakao  
2 msk vaniljsocker  
3 dl florsocker  
3 msk vatten

**Kaka:** Smält smöret. Blanda de övriga ingredienserna direkt i kastrullen. Bröa en form med kokos eller hackad mandel. Grädda i ugnen på 175 C i cirka 20-25 min. Kakan ska vara lite kladdig i mitten.



**Glasyr:** Smält smöret och blanda med de övriga ingredienserna. Låt svalna lite. Bred över kakan och toppa med exempelvis salmiakrutor.