

Stugsista, skaldjur och kantarellpizza

Plötsligt blev det höst. Även om inte löven ändrat färg och trillat av, så har det blivit mörkare på kvällarna och havet och luften betydligt svalare.

Igår hade vi stugsista i Finsvik med mamma och pappa. Även om vi flyttat in till stan igen blir det förhoppningsvis några härliga helger i stugan framöver.

Alla älskar skaldjur (vuxna och barn minus Milly), så det blev fyra olika sorters kräftor och räkor. Skulle kunna leva på kräftor.







Vi drack det här vita organiska vinet till, **Ruppertsberger Imperial Cuvée Organic**, som passade super. Ett tyskt vin. 79 pix på Systemet. Verkligen ett hett tips till kräftor!



Man oroar sig alltid för att det ska bli för lite mat, men vi hade så det räckte och blev över. Som tillbehör hade vi Västerbottenpaj, bröd, kex, ostar och såser. Jag gjorde den här kantarellpizzan som passade väldigt bra till kräftor, men kan även tänka mig den en fredagkväll tillsammans med ett glas vitt vin.

Kantarellpizza

2 runda pizzor
25 g färsk jäst
1,5 dl fingervarmt vatten
2 msk rapsolja
1 tsk honung
2 krm salt
3,5-4 dl vetemjöl
4 dl färska kantareller (2 dl om de är förvållda)
2 dl Smetana
1 vitlöksklyfta, pressad

1 st rödlök, skivad
2 dl riven ost (gärna någon lagrad)
1 mozzarella, skivad
1 citron
Bladpersilja

Sätt ugnen på grill och maxtemperatur. Grädda på pizzasten om du har en sån. Ställ in pizzastenen i god tid innan, gärna 2 h). Smula jästen i en bunke, tillsätt det fingervarma vattnet och rör tills jästen löst sig. Tillsätt olja, honung, salt och vetemjölet lite i taget. Spara ca 0,5 dl till utbakning. Knåda degen för hand eller i maskin tills den är elastisk och fast. Låt den sedan jäsa under handduk i minst 30 minuter. Dela degen i två delar och kavla ut till runda bottnar. Förgrädda bottnarna i cirka 2 minuter (de ska inte få så mycket färg).

Montera på toppingen. Stek kantarellerna i en stekpanna med ca 1 msk smör, salta och peppra lite. Blanda smetana med en pressad vitlöksklyfta och bred över bottnarna. Strö på riven ost och fördela mozzarellan. Salta och peppra. Fördela lök och kantareller på bottnarna. Grädda pizzorna en i taget i ca 4 minuter eller tills de fått en gyllene färg. Ta ut pizzorna och toppa med persilja och några droppar pressad citron.



Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>

