

STYRPINNE FÖR GÄSTER

Köp eller baka italienska brödpinnar, även kallade grissini. Skriv namn på etiketter och knyt fast med vackra band. Placera vid varje tallrik.

Hembakta grissini

25 g jäst, 3 dl mjölk, 25 g smör, 1 tsk salt, 1 tsk socker, 6 1/2 dl vetemjöl (det går även bra att byta ut några deciliter vetemjöl mot t ex durumvete)

Smula ner jästen i en bunke. Värm mjölken till 37 grader och håll över jästen. Rör om. Lägg i smör, salt och socker. Ta i allt mjöl utom 1/2 dl som du sparar till utbakning. Arbeta degen smidig och låt jäsa under bakduk ca 40 min. Baka ut degen på mjölat bord. Börja med att dela den i ca 30 små bitar. Rulla sedan ut lika långa pinnar av varje degbit.

Lägg på bakplåtspapper och låt jäsa en gång till i ca 20 min. Värm ugnen till 175 grader. Pensla pinnarna med mjölk och placera dem mitt i ugnen i 25-30 min. Låt kallna på galler.



CARL LINDHE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Sumpa inte skumpan!
 Champagne ska inte förvaras i kylskåp. Där får den bara ligga på kylning innan den serveras - annars mister den sin smak! Öppnad champagne håller 24 timmar med skافتet av en sked i flaskmynningen. Skeden gör att kolsyran bevaras.
 Ur Köksräddaren av Nina Yunkers
 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

DIN EGEN KOKBOK

Låt dina bästa middagar få en egen bok. Skriv upp och kom ihåg - så kan du bjuda på samma succémat, fast till nya gäster. Middagsböckerna från 123 grafisk form kostar ca 150 kr och finns på t ex Bruka och NK.



CARL LINDHE

VINN EN KITCHEN AID

På webbsajten bagarenochkocken.se kan du köpa exklusiva köksmaskiner från bl a KitchenAid och Dualit. Här finns matberedare, espressomaskiner, elvispar och brödrostar. Vi lottar ut en snygg och bra matberedare i Kitchen Aids klassiska röda färg, pris hos bagarenochkocken 3 695 kr (i butik ca 4 995 kr). Gå in på skonahem.com och tävla!



LYXIG MJUKSTART

Sängbrickan från Svenskt tenn är hård på ytan och mjuk undertill, vilket gör att den balanserar stadigt. Riktig lyx för den som gillar att äta sin frukost i sängen. Finns i rött och svart, pris 450 kr.



CARL LINDHE

Jag blir lycklig när jag ser de snygga knäckebrödsförpackningarna från Vilmas. Lyckligast blir jag dock när jag smakar på knäckebröden - himmelskt goda! Solrosknäcke 45 kr, sjufrönknäcke 55 kr och sesamknäcke 40 kr.

KNÄCKANDE gott

Oj, vilken olja!

Det är skillnad på olivolja och olivolja. Den spanska Margués de Valdeza är utsedd till en av världens godaste olivoljor (8,5 av 9 i IOOC International Olive Oil Council). Med sin fruktiga doft och milda smak av äpple, tomat, nyklippt gräs (jo, det är sant!), mandel och torkad frukt är den värd sin vikt, 250 ml ca 100 kr, i guld. Finns att köpa på olivoljor.se



CARL LINDHE