08
maj 2017

Vårens mingelmat!

Skribent: **Maria Dahlquist**

Ju mer planerad du är och ju mer du kan förbereda, desto bättre fest blir det!

Dags för vår- & sommarmingel!
80-talets cocktailpartyn är verkligen på väg tillbaka! Ett mingel känns så mycket enklare än en 3-rättersmiddag. Inte lika pretentiöst och krävande utan istället skönt, lättsamt & avslappnat, vare sig det är inom- eller utomhus. Säsongen som närmar sig förenklar allt, det finns så mycket mer underbara råvaror att få tag på och har man tillgång till trädgård eller innergård så löser sig en del andra problem.
Ett bra tips är att planera din meny utifrån förvaringsmöjilgheter. Många är begränsade av kylskåp och annan förvaring men har du plats så rekommenderar jag varmt att införskaffa ett extra kylskåp att ha i källaren. Tänk på att dryck kan kylas på andra sätt än i kylskåp, fyll t ex en kopparbalja med is (finns att köpa i kilopåsar i de flesta affärer) & vatten, det finns fina tunnor att hyra och ett badkar fyllt med champagneflaskor & rosenblad blir ett trevligt inslag under toabesöken!
Flest rätter vinner ofast inte! Gör hellre färre och med riktigt bra råvaror. När jag sätter ihop en buffé så tänker jag max 1-2 kötträtter, 1 fisk (och kanske 1 skaldjur) och resten vegetariskt, kanske 2-3 rätter. Vegetariska rätter uppskattas mer och mer! Ett gott bröd och en god sås till det. Mer än så behöver det inte vara!
Ha inte för många rinniga och geggiga rätter, det blir bara kladdigt både på faten och på gästens tallrik.
Gör tapas som är enkla att bita av så det inte blir besvärligt för gästen, även gästen med liten mun! En stor köttbit funkar aldrig bra. Förutom en bra komposition av råvaror

och olika tillagningssätt, tänker jag även på fina färger och den estetiska presentationen, något runt, något fyrkantigt, något i glas och något på pinne. Kanske planerar du att bjuda på fingerfood för att slippa disk men som gäst uppskattar jag ändå att få en liten tallrik. Om du bestämmer dig för att erbjuda tallrik & gaffel så ger det dig betydligt fler valmöjligheter kring menyplanerandet!
Lägg upp på fina fat och lägg lite krut på dekorationer. Örter & blommor ger ett vackert, tilltalande och inbjudande intryck. Sätt gärna små lappar på rätterna så man vet vad man äter!
Om man bjuder in till mingel så förväntar sig inte gästerna en stor dignande buffé, tänk hellre kvalité och att det blir en en "snackis" än kvantitet! Det går aldrig åt så mycket som man tror och visst är det skönt att ha rester i frysen ett tag men inte i ett halvår efter ;)
Det viktigaste av allt, slit inte ut dig själv för att ha en bjudning, det finns många genvägar att ta och ta hjälp! I sammanhanget kostar inte en professionell servitör/tris särskilt mycket men är guld värd istället för grannens ungdomar som i förväg glatt vill ställa upp men dessvärre blir det oftast inte helhjärtat.
Här kommer några tips på fin och bra mingelmat ;)

Blomkålsplättar med laxrom
Plättarna kan göras dagen före.
200 g blomkål150 g riven parmesanost3 ägg2 tsk fiberhuskSaltSmörDela blomkålen riv den på rivjärn. Blanda ost, ägg, fiberhusk och salt och sedan ner blomkålensriset. Stek plättarna i smör i en stekpanna. Låt svalna. Lägg på en klick crème fraiche, toppa med laxrom, picklad rödlök och en dillvippa.
Foto: www.cedell.se

Halstrade pilgrimsmusslor med fänkål
6 pilgrimsmusslor1/2 fänkål1/2 citron1 msk citronolja1 msk olivoljaSalt & peppar
Låt pilgrimsmusslorna ligga framme en stund så att de inte är kylskåpskalla och torka av dem. Skär fänkålen fint, bästa blir det på mandolin. Låt dra en liten stund i några droppar färsk citronjuice och lite citronolja.
Krydda pilgrimsmusslorna med salt & peppar och stek hastigt i olivolja på griilljärn, någon minut få varje sida.
Servera i musselskal med lite fänkål, fänkålsdill och lite citronzest på toppen!
Foto: www.cedell.se

Laxceviche med aioli
Cevichen går bra att göra klar dagen före så får den dra ordentligt. Så frys i god tid!
200 g Salmalax eller annan lax av god kvalité1/2 röd paprika1/2 gul paprika1/2 gurka1/2 salladslök1/2 citron1 msk mangovinaigretteSalt & peppar1 dillvippa2 msk aioli
Frys laxen i 2 dygn och låt sedan tina i kylskåp. Skär lax och grönsakerna i små

tärningar. Låt dra 4 timmar i färskpressad citron, mangovinaigrette, salt & peppar. Lägg upp i höga glas och servera med en klick aioli och en dillvippa.
Foto: www.cedell.se

Wontonkorgar med Muhammara
Både skålarna och röran kan göras flera dagar i förväg, bara att fylla innan servering!
10 skivor wontondeg (finns i frysdisken i välsorterade affärer)
1 dl paprikapuré (finns att hittas i välsorterade mataffärer och påminner om tomatpuré. Om du inte hittar den kan du byta mot ajvar relish eller vanliga paprikor)
2 dl valnötter¾ dl ströbröd1 st vitlöksklyfta2 msk granatäppelsirap2 msk citronsaft0,5 krm salt1 dl olivolja & rapsolja1 färsk chili1,5 tsk sambal oelek1 krm spiskumminFärsk mynta
Lägg valnötterna på en plåt och rosta mitt i ugnen i 200 grader i ca 10 min. Kär dem sedan i matberedare tillsammans med övriga ingredienser och tillsätt därefter oljorna lite i taget, blanda mellan oliv- och rapsolja. Har man bara olivolja i kan den lätt ta över i smaken. Kör till önskad konsistens och smaka av med salt.
Lägg wontondegplattorna i formar så att de bildar skålar och sätt in i ugnen i 200 grader i ca 10 min tills de stelat. Ta ut, låt svalna och fyll med Muhammara!
Foto: www.cedell.se