GENERELL

Fyra goda röror till julminglet

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **10-15**

Fyra goda röror till julminglet: Krabba på tortillachips, Lax på rotfruktschips, Mozzarellabruschetta med granatäpple och Kräftröra på rågbröd.

Nu har alla som normalt skyggar för en bjudning på grund av rädslan för att laga mat sin bästa chans att bjuda tillbaka för årets alla fester.
Här är några bra tips på vägen. Välj få rätter men se till att det finns rikligt av dessa. Lustigt nog är det så, att ju fler gästerna är desto mindre äter de per person.Se till att ha alternativ och välj gärna något med fisk, något med kött och något vegetariskt så att alla kan finna sin favorit. Placera gärna faten på flera ställen i hemmet så att inte alla står och trängs i köket eller på en plats.
Jag älskar när uppläggningsfaten är vackra så därför väljer jag dem med omsorg och jag funderar gärna ut fiffiga sätt att servera maten på, i salladsblad, i små vackra glas, i små skålar osv.
Annat som inte bör glömmas är att se till att drycker som ska serveras kalla är kalla och drycker som ska serveras varma är varma. Det finns nästan inget värre än när det som ska drickas vare sig är varmt eller kallt.
Till slut återstår bara att ladda med julmusik av blandade artister och sist men inte minst ? njuta själv av sin bjudning. Dags att börja julmingla!
Recepten är från min bok Monikas Jul med 180 av mina bästa recept.

INGREDIENSER

60

Krabba på tortillachips
340 g krabbkött (2 brk)
1 röd chilifrukt (spansk peppar)
10 strån gräslök, ca
1 tsk färskpressad limesaft
0.5 dl crème fraiche, ca
40 tortillachips, ca

Lax på rotfruktschips
1 dl creme fraiche
några kvistar dill, finhackade
50 g pepparrotsvisp
250 g färskrökt lax i mycket tunna skivor
30 rotfruktschips, ca
finhackad dill

Mozzarellabruschetta med granatäpple
0.5 baguette
olivolja
2 mozzarellaostar (à 125 g)
1 granatäpple
basilikablad, gärna röda
balsamicosirap

Kräftröra på rågbröd
1 burk kräftstjärtar (ca 300 g nettovikt)
1 dl majonnäs
2-3 msk finriven pepparrot

2 msk finhackad dill
1 tsk färskpressad citronsaft
salt och nymalen svartpeppar
12 små skivor pumpernickel eller annat grovt rågbröd
finhackad dill

GÖR SÅ HÄR

1. Krabba på tortillachips: En röra med krabbkött, röd finhackad chili och små gröna prickar av gräslök associerar direkt till julen och dess karaktäristiska färger.1. Låt krabbköttet rinna av väl, annars blir röran rinnig efter ett tag.2. Dela, kärna ur och finhacka chilin samt finhacka gräslöken. Lägg alltsammans i en skål och smaka av med limesaften. Rör till sist ner crème fraichen, lite i taget och just bara så att det ?binder ihop? röran och färgerna är klara och fina.3. Bred ut chipsen på ett stort fat eller en bricka. Lägg en klick krabbröra på varje chips eller ställ fram skålar med röra och chips och låt gästerna ta för sig.

2. Lax på rotfruktschips: Riktig färgsensation, laxen ihop med de färgglada chipsen.1. Blanda samman crème fraiche, dill och pepparrotsvisp, ställ kallt.2. Strimla laxen.3. Bred ut chipsen på ett fat och fördela en rejäl klick pepparrotsröra och en liten hög strimlad lax på varje chips. Strö över finhackad dill och servera.

3. Mozzarellabruschetta med granatäpple: Mozzarella går alltid hem och serverad så här, med fina granatäppelkärnor, blir det riktigt juligt.1. Skär 10?12 skivor av baguetten. Pensla skivorna med olivolja. Grilla bröden i 250° varm ugn tills de fått fin färg, ca 5 minuter.2. Lägg bröden på ett fat. Riv/dra isär osten i bitar och fördela på brödskivorna. Dela granatäpplet och gröp ur kärnorna. Fördela kärnorna ovanpå osten. Garnera med klippta basilikablad. Ringla till sist över lite balsamicosirap.

4. Kräftröra på rågbröd: Vacker kräftröra som går mycket snabbt att göra och som passar utmärkt på ett mingel.1. Låt kräftstjärtarna rinna av och dela dem något. Blanda samman kräftstjärtar, majonnäs, pepparrot och hackad dill. Smaka av med citronsaft, salt och peppar.2. Fördela röran på grova brödskivor. Strö över finhackad dill och servera.