Bjud från HAVET

Pigga upp februarimörkret med härliga och goda bjudningar! Skäm bort gästerna med bubbel i glasen och lyxiga snittar. Duka med finaste linne, gröna kvistar och mängder av tända ljus.

AV: **CAMILLA WÄNSTRÖM & MARIA ROSWALL** FOTO: **MALIN BONDESON**

Duka med omsorg Att välkomnas till ett vackert dukat bord är nästan en lika stor fröjd som att få avnjuta en delikat måltid. Ta in naturen i form av kvistar och blad, lyxa till med linneservetter och krydda med vackra föremål som ljusstakar och blänkande insekter. Inköpsställen finns på **inspirationmyhome.se**

Var kreativ och servera plock på stenplattor eller träskivor. En kvist i servetten är dekorativt,

FEBRUARI ÄR KANSKE INTE den ljusaste månaden på året men om det är något som verkligen piggar upp i vintermörkret så är det en riktigt härlig middagsbjudning. Att välkomna sina gäster till ett vackert dukat bord och en vällagad middag är en fantastisk present till de man tycker om och vill umgås lite extra med. Bubbel till fördrink och ädla droppar i glasen till måltiden sätter kronan på verket.

Vår eminente kock Mattias "Fredagskocken" Larsson har, som alltid, noga valt ut sina råvaror till kvällens meny och givetvis väljer vi KRAV-märkta produkter. Aftonen går i lite lättare ton med dukning i ljusa färger, kryddat med natur och djur på bordet, vegetarisk förrätt och huvudrätt från havet.

LÅT FANTASIN FLÖDA

Det är i det närmaste ett konststycke att duka vackert men egentligen är det bara fantasin som sätter gränserna. Blanda med fördel olika typer av porslin, använd tyg på fler sätt än bara som duk, här har vi bland annat använt oss av linneservetter i två olika kulörer för att få liv kring bordet. Bygg med olika fat i olika höjder för att ge dukningen dynamik och varför använda endast likadana glas? Att duka med olika sorters glas kan bli hur snyggt som helst. Mixa metaller, glas, struktur och färg på textilier och växter.

TA IN NATUREN

Blommor är vackert men ta gärna in naturen på andra sätt genom kvistar, löv, eld och djur. En kvist i servetten är väldigt dekorativt, är det höst kan ett namn skrivas på ett löv eller ett äpple istället för på ett vanligt placeringskort. Var kreativ och servera plock på stenplattor, träskivor eller annat. Behöver inte alltid vara på ett vanligt fat. Djur, insekter och gröna växter följer vårens trender och ger liv åt dukningen samt roligt samtalsämne.

CROSTINI
Små skivor av rostat lantbröd som du steker i smör och sedan toppar med till exempel färskost, oliver, lite färsk timjan. Eller något annat. Lufttorkad skinka och balsamvinäger är också jättegott och passar utmärkt som drinktilltugg.

En bit grillad halloumi och soltorkad tomat på toppen är även det fantastiskt gott.

Blanda olika typer av porslin & använd tyg på fler sätt än som duk för att få liv kring bordet.

Mattias Larsson kockar och driver Modern Gastronomi. Innan dess var han kock på Berns, Järnet Matsal och Bar, Hotell Borgholm samt kökschef på Villa Söderås. Nu är han vår och finns också att beskåda i sin Youtube-kanal som du hittar på Inspirationmyhome.se

Avokadotartar
1 schalottenlök
2 avokador
1 msk citronsaft, färskpressad
salt

70 g gurka
50 g rostade pinjenötter
olivolja
40 g forellrom
körvel

Avokadotartar: Skala och finhacka schalottenlöken. Fintärna avokadon och blanda med lök och citronsaft. Smaka av med salt.

Skala gurkan, dela den på längden och skrapa ur innanmätet med hjälp av en sked. Tärna den fint och blanda med olivolja och pinjenötter.

Servering: Forma och lägg upp avokadotartaren på en tallrik. Ringla gurk- och pinjenötsoljan runt tartaren. Toppa med forellrom och små körvelkvistar.

Dricka till?

Bubblande Bollinger passar ypperligt till fördrinken ihop med crostini men givetvis även mycket bra genom hela middagen. **Bollinger Special Cuvee Brut**, Frankrike, pris: 441 kr.

Från vingården **Cascina Eugenia** i norra Italien kommer detta smakrika vin. Och flaskan? Den är formgiven av Alberto Alessi som nu gjort verkligehet utav sin dröm att även producera siv. **La Signora Eugenia e il passero solitario,** Italien, pris: 160 euro. Säljs här: **lasignoraeugeniaeilpasserosolitario.com**

Kavring- västerbottenosts-överbakad röding med purjolök och tomatsmörsås

Överbak
60 g kavring, fryst
80 g västerbottensost
20 g smör
4 rödingfiléer á 150-170 g
olivolja
salt

Tomatsmörsås
2 dl tomatjuice
1 msk vitvinsvinäger
30 g smör
salt

600 g fast potatis
salt
150 g purjolök
smör salt

Skala och koka potatisen mjuk i saltat vatten.

Överbak: Värm ugnen till 200 grader. Riv den frysta kavringen och osten, blanda dem. Pensla olja på en ugnsplåt och lägg på rödingfiléerna. Salta dem och lägg på överbaket så att det täcker hela fisken. Hyvla med en osthyvel lite kallt smör och lägg överst på fisken. Ugnsbaka rödingen i 10 minuter.

Tomatsmörsås: Koka tomatjuice och vinäger i en kastrull tills cirka 1 dl återstår. Mixa ner smöret med en mixerstav och smaka av med salt före servering.

Strimla purjolöken och fräs den mjuk i smör, smaka av med salt.

Servering: Servera rödingen med purjolöken, tomatsmörsåsen och kokt potatis.

Mer på webben:
inspirationmyhome.se