

Sammy Samsons
mattips
en kokbok för coola katter



Sammy Samsons ***mattips*** en kokbok för coola katter.
© 2009 Ola Lindahl Ynglingavägen 7, 182 62 Djursholm.
Satt med Baskerville och Skia i InDesign.
ISBN: 91-xxxxxxx



Sammy Samsons
mattips
en kokbok för coola katter

upptecknade av Ola Lindahl

För unvikande av alla missförstånd,
jag heter Sammy Samson; här hjälper
alltså min husse att presentera recepten
och att laga maten så han har någon att
skylla på när inte allt blir så bra som
han hoppats. Själv äter jag mest resterna,
4 men föredrar en skål med goda kattpellets.

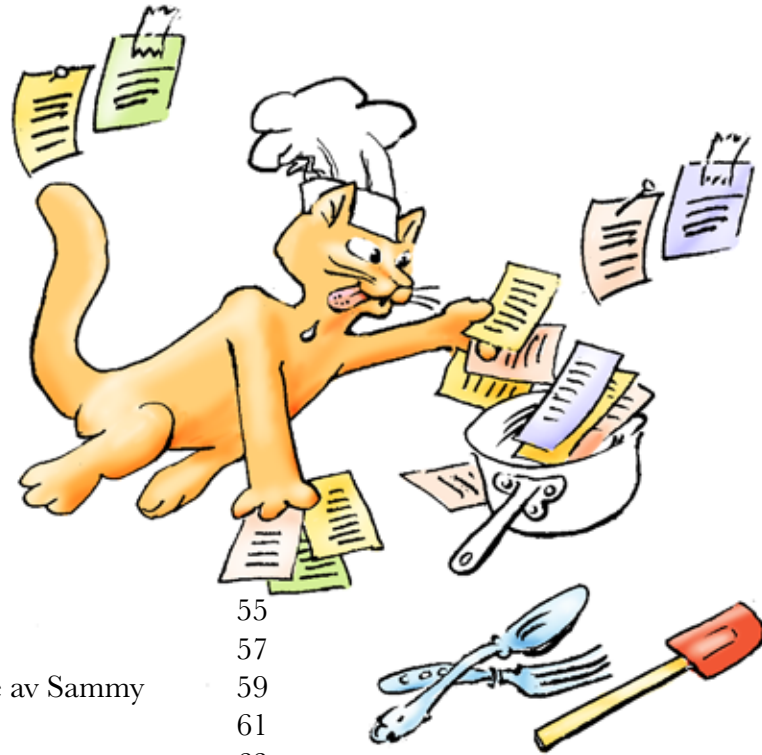


- Jag har försökt samla en del av mina bästa mattips, säger Sammy, som alla kan klara av att laga bara man följer de enkla instruktionerna. En del är enkelt att laga men tar tid, annat är svårare men går snabbt bara man förbereder sig bra. Det kan vara smart att kolla om man har alla saker man behöver ha hemma innan man börjar.



Här hittar du rätt bland maträtter och baktips

Om Sammy Samson	4
Ingress	5
Så här gör Sammy i köket	9
Sammys lättbakade enkla oslagbart goda bröd	10
Sammy gör många sorters bröd, Rågbröd tex	12
Sammy varierar sitt bakande	18
Sammys Scones	20
Sammys bästa pizzor - smarta pizzadeg	22
2 pajdegar	24
Efterättsfyllning till pajformarna, Jordgubbar, Svartavinbär, Äpplen...	27
Purjopaj åla Samson	29
Bechamelsås / vit sås	31
Skink- och ostpaj	32
Sammys favorit dressing	35
Omelett som Sammy fyller med olika fyllning	37
Pannkakor som Sammy gräddar	39
Pannkaksrullar med stuvning och annan fyllning	40
Äppelrullar	43
Pannkakor för en kung och för en drottning	44
Raggmunk på Sammys vis, Rårakor, Franska rårakor	47
Potatisar	48
Potatisgratäng	51
Sammy Samsons frestelse och Janssons	53



Sammys super enkla laxtallrik	55
Rattatojtorsk i Sammys panna	57
Riktiga köttbullar "farmors" nedtecknade av Sammy	59
Grönlinsler gryta kokad på Sammys vis	61
Franska fruns Potatis- och Purjolökssoppa	63
Svartvinbärsråröa Rårörda lingon	65
Chokladdkaka Brownies	67
Muffins med Sammys favoritfyllningar	69
Wofflelsmet	71
Semlor	73
	75
	77
	79
	80

Så här gör Sammy i köket

Tvätta tassarna. Med rena tassor kan man plocka med alla köksgrejorna och ingredienserna.

Just när Sammy har mjölat ner tassarna kommer han på att det vore riktigt bra att ha tagit på sig förklädet innan. Så får han tvätta tassarna en gång till.

Ett bra tips är; **ta på ett förkläde.**



Sammy gillar en riktig kockmössa, det är bra, för man vill ju inte få hårstrån i den goda maten man lagar.



Piratsnibb



går också bra.

Nästa grej han ofta missar är att kolla att alla saker som behövs till finns framme, ägg, vispar, skålar, smör och allt det andra.



Alltså: Plocka fram allt som ska vara med först som sist.

Våga baka bröd

säger Sammy.

Färskt och gott bröd vill man ha alltid, från morgon till kväll, antingen det bara är till en smörgås eller till fest.

Sammy gillar soppor som fram på sidan 63 eller varför inte stoppa en stuvning i brödet som på sidan 40 så blir det en hel måltid.

Nybakat bröd doftar härligt i hela huset. Det här är det enklaste brödreceptet men är busbra. På nästa sida kan du variera det här på många olika sätt. Här är ett *litet* bak för att det ska vara enkelt och lättfixat.



Sätter på mig förklädet.

Tvättar tassarna.

12 g jäst en $\frac{1}{4}$ av paketet
3 dl vatten ljummet
8-9 dl vetemjöl
1 tesked salt

Du behöver:

Bakbunke

Träsked eller en kraftig
slickepott (en sådan där gummiskrapa
med skaft) att blanda med

Jäst, ett kvartspaket 12 g

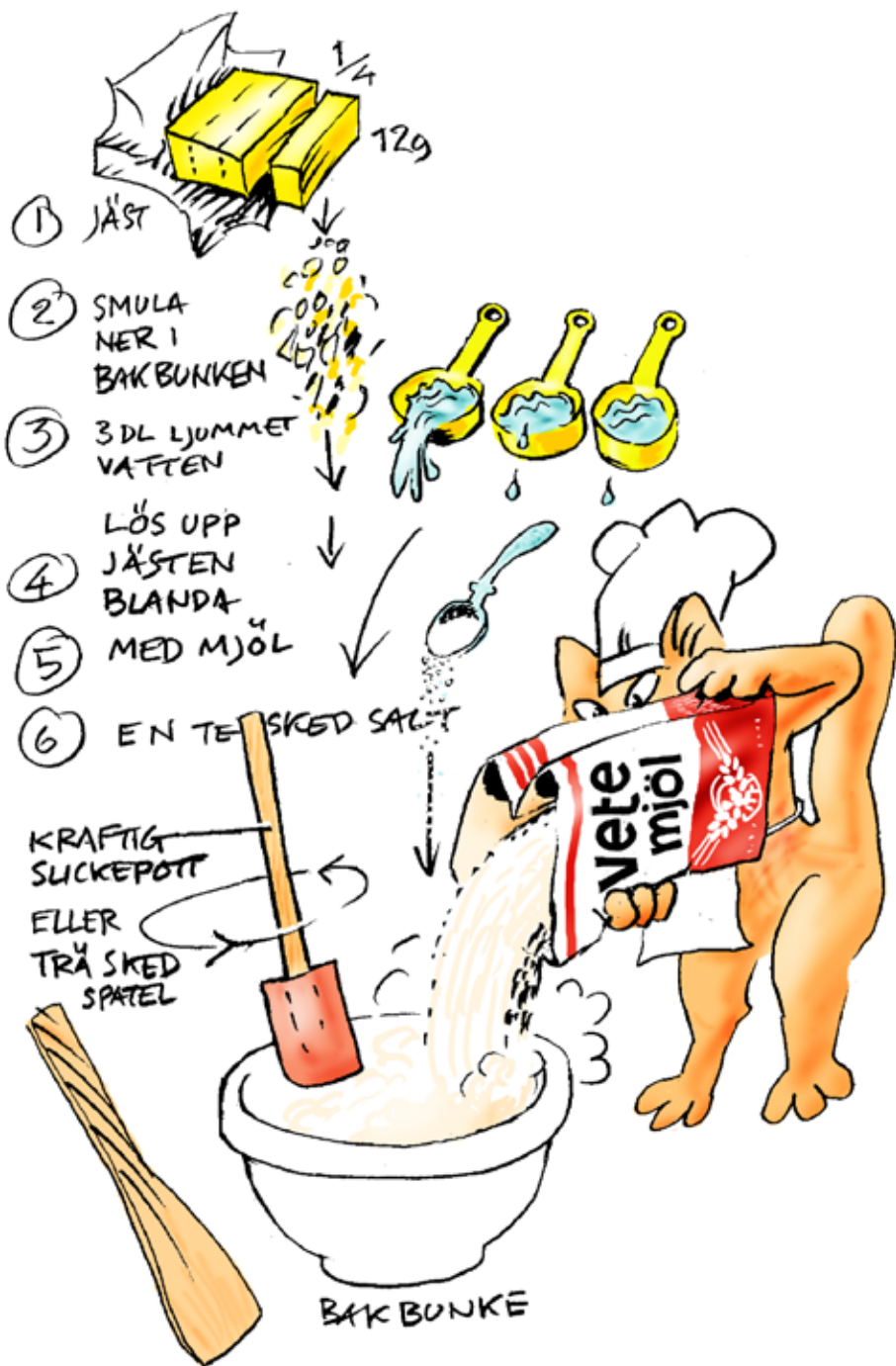
Vatten 3 dl fingervarmt = degvätska.

Vetemjöl, hur mycket beror på hur
mycket degvätska du har, det vill säga
vatten och jäst, du har - men ungefär
8-9 dl och en knapp tesked **salt**.

Tar fram bakbunken och slicke-
potten som jag blandar ut jästen och
lite av det ljumna vattnet med.

I med mjöl och salt, mer mjöl,
efterhand. Till en tjockgröt, blanda på
ett tag, det går lätt och den här degen
behöver inte knådas den ska vara gan-
ska lös. Inte rinnig förstås men inte för
fast.

Knepet med det här brödet är
att det ska **jäsa minst 2 timmar** eller
gärna längre.



När det väl jäst färdigt så se till att du har ett bra lager mjöl på bakbordet, och en plåt insmord med ett tunt skikt olja. Det funkar med smör eller margarin också så klart. Håll upp den lösa degen på mjölet och förs ihop och vrid till ett långt bröd. Flytta snabbt över till bakplåten och låt den jäsa utan någon bakduk över. Ugnen ska vara på 275 grader.

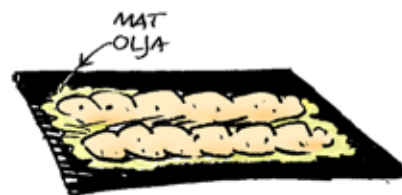
Sätt in plåten med brödet mitt i ugnen eller kanske lite längre ner, om det är ett stort bröd.

- För att ge brödet en knaprig och fin yta pytsar jag in en skål vatten i ugnen, berättar Sammy, jag brukar ha en djup plåt längst ner i ugnen dit jag kastar in ett par deciliter varmt vattnet aldeles efter jag satt in brödet. Det fräser och sprutar ånga så var beredd så det inte stänker på dig. (Sammy blir alltid lika rädd.)

Grädda i 12-15 minuter eller tills det nästan ser klart ut och sänk sedan temperaturen till 150 grader så får det stå i ytterligare 30 min.

Det här är ett bröd som är godast när det är färskt tycker jag. Men det är så lätt att göra så Sammy bakar det då och då.

- Ju mer jag bakar desto roligare blir det säger Sammy. Allt bättre koll på bakandet får man också efterhand.



Sammy gör många olika sorters bröd från nästan samma deg.

25 g jäst = ett halvt paket
5 dl ljummet vatten
en liten klick honung kan hjälpa
jästen

grovt rågmjöl

2 matskedar olivolja
2 teskedar salt
vetemjöl

jäs 3 kvart under bakduk

Du behöver en bakbunke att blanda degen i och en kraftig gummi-slickepott som Sammy har eller en träslev att blanda ihop brödet med.

Häll enn lite skvätt lite finger-varmt vatten i bakbunken och smula i 25g jäst, ett halvt paket eller mindre om du har tid att låta jäsa brödet längre - det är kul att experimentera lite - det gör Sammy hela tiden. Ungefär en halv liter ljummet vatten så att jästen trivas och jäser.

Brödkryddor finns att köpa färdig malda och blandade (fänkål pommerans kummin et c). Ibland blandar Sammy i Grovt rågmjöl ett par dl för smaken. I bland något annat. Beroende på vad som finns hemma på hyllorna.

Om du vill få en fin yta på brödet pensla det med lite uppvispat ägg - men du behöver bara knappt halva ägget till det - så om du gör i ordning en liten skål med vispat ägg och en skvätt vatten så kan du hälla hälften av det i degen för du behöver inte ett helt till penslingen. Matolja en slurk (några matskedar) ger ett lite saftigare bröd.

Salt en tesked blandas i mjölet. Vetemjöl ungefär en liter, lite efterhand till det blir en deg som kan släppa från bunken - då börjar det roliga med knådningen. Degen ska knådas och arbetas ihop med lagom mycket mjöl för att kännas stadig.

Degen ska nu få tid att jäsa till den blivit blivit dubbelt så stor. Ungefär 45 minuter. Pudra över lite mjöl och lägg en ren och fin bakduk över. Det ska vara ett varmt och gott kök utan drag och öppna fönster. För att vara säker på att det blir en trevlig temperatur för jäsningen brukar Sammy ibland sätta bunken över en kastrull med lagom varmt vatten.



PLÅT SKRAPA



Baka ut brödet...

sätt på ugnen 275°

Sammys ugn tar inte så lång tid att värma upp men han brukar sätta den på max 275 grader innan han välter upp degen på bakbordet. Här är slickepotten jättebra på att få degen att släppa från bakbunken. Hans bakbord är en träskiva - mjölad förstås. Sammy har också en plåtskrapa som han tycker är jätte bra att hålla rent på bakbordet med och lite över allt. Vad har du till hands? Det går kanske bra med stekspaden eller något liknade.

olika tid att jäsa för stora och små bröd

Antingen gör du bara ett bröd av hela degen och då får du knåda den och forma till en lagom rulle att lägga på plåten eller snarare på bakpappret på plåten. Bakpapper är fiffigt och sparar en del jobb. Men har du inget bakpapper så mjöla lite under i alla fall så det inte fastnar.

sätt in brödet i het ugn 275°
vattenånga ger knaprig skorpa,
när ytan är fin
kolla efter 10-12 minuter
sätt ned till 180-150° och baka
färdigt

- Jag brukar oftast göra flera småbröd i stället för ett stort, säger Sammy. Ibland 2 bröd med lite olika frön på kanske, linfrö sesamfrön solrosfrön. Men oftast blir det småbröd - jag delar upp degen i 4 delar rullar ut långa levar - delar varje lev i 4 (eller 6 eller 8) delar. Och på med bakduken, en ren fin handduk. Så får brödetjäsa där under.

Ett stort bröd minst 20, kanske 40 minuter - lite längre än de små som oftast verkar klara på en kvart ungefär.

Nu får du ta fram en vass kniv och skåra bödet. Pensla på med varmt vatten om du inte har något ägg.

Har du en djup plåt eller någon annan plåtgrej kan du ställa in den på ugnens botten när du sätter på ugnen för när du nu sätter in brödet i ugnen håller du vatten i den djupaplåten. Var beredd på att det stänker och fräser vattenånga. Ångan hjälpet till med att få en knaprig yta på brödet.

Små bröden sätts in i het ugn 275-250 grader. Ugnar är så olika. När bröden fått färg, efter 12 minuter kanke, minska till 180-150 grader. Småbröden är färdigbakade efter ytterligare 10 minuter. Ett stort bröd 35-45 minuter.

Då det luktar gott brukar det vara bäst att ta ut dem ur ugnen.



Sammy varierar sitt bakande hela tiden

Det är ju så kul att baka också inte minst för att det är gott med färskt bröd.

Du kan använda mjölk istället för vatten då blir det ett annat resultat. Filmjölk och yoghurt ger en annan variation.

Brödkrydda gör brödet mer smakrikt, finns färdigblandat på burk, men innehåller oftast anis, kummin och malda pommeransskal. Fänkål, oregano, basilika.... ost, frön, nötter, mandel torkade frukter som katrinplommon, russin, aprikos... allt går bra att blanda i stött i mortel och hackat i lagoma bitar.

Hur länge du jäser brödet före och på plåten och hur varmt du har ugnen och självklart hur länge brödet får gräddas påverkar resultatet. Om du penslar brödet med ägg, vatten eller har ångande vattenbad i ugnen.

Du kan prova mjöl av olika sädeslag. Blanda i grovmalen råg.

50 g jäst ett paket
6 dl vatten ljummet
6 dl råg
6 dl vete
2 teskedar salt

ugnen 250-275°

Sammys Rågbröd

50 g jäst ett paket	rör ut jästen
med lite fingervarmt vatten	
6 dl vatten	rör i rågen först
6 dl råg	och vetemjölet
och saltet sedan	
6 dl vete	
2 teskedar salt	låt allt jäsa i sin
bunke 40 minuter	

Nu är det dags att sätta på ugnen 250-275 grader.

Sammy brukar lägga upp degen på den mjölade plåten, forma en rektangel med tassarna, dela den i 6 rutor och "pricka" varje ruta med en stor gaffel, 6 prickar i varje, börjar från mitten och går utåt.

Jäs på plåten under duk i 20 min. Sedan in med brödet mitt i ugnen till det får en kraftig färg, säkert 20 minuter.



PLÅTTA UT MED TASSARNA TILL
NÅGRA CM TJOCK OCH REKTANGULÄR





DEGEN SKA VARA
LÄTT KLADDIG

BAKPAPPER



ÄTES VARMA MED SMÖR
SYLT ELLER MARMELAD



Sammys Scones

är något av det lättaste man kan baka och ska ätas nygräddade, när de ännu är varma. Servera till teet med marmelad, sylt eller ostar - eller bara smör.

25 minuter tar det att göra scones:

börja med ugnen 250°

Sätt ugnen på 250 grader.

Ta på förklädet med rena tassar.

Fram med bakbunken och blanda de

torra ingredienserna,

5 dl vetemjöl

1/2 tesked salt

2 teskedar bakpulver

5 dl vetemjöl
½ tesked salt
2 teskedar bakpulver
50 g smör
2 dl mjölk eller fil

Med fingrarna blandar du i

50 g smör så att det blir en grynig massa.

2 dl mjölk eller filmjölk blandar du så i

och arbetar snabbt ihop degen.

10-12 minuter

Knåda inte då blir det segt.

Gör två kakor på den mjölade plåten

eller bakpapper, skåra dem i fyra delar.

In i ugnen i 10-12 minuter.

Bryt isär bröden och dela dem med kniv.

Sammys bästa pizzor & smarta pizzadeg

först av allt sätt ugnen på max tex 250-275°

för en person:
2 dl vetemjöl
1 tesked bakpulver
1/2 tesked salt
1 matsked olja
1 dl vatten

till fyllningen:
Pastasås (krossade tomater och kryddor t.ex. basilika)
1 hg skinka
tonfisk
brokoli

oregano
1 hg riven ost

10 minuter nästan högst upp i ugnen

Pizza är suveränt att fixa hemma och blir ofta bättre än de köpta.

Det här är för en person, men är ni fler kan det vara smart att fylla en plåt eller så.

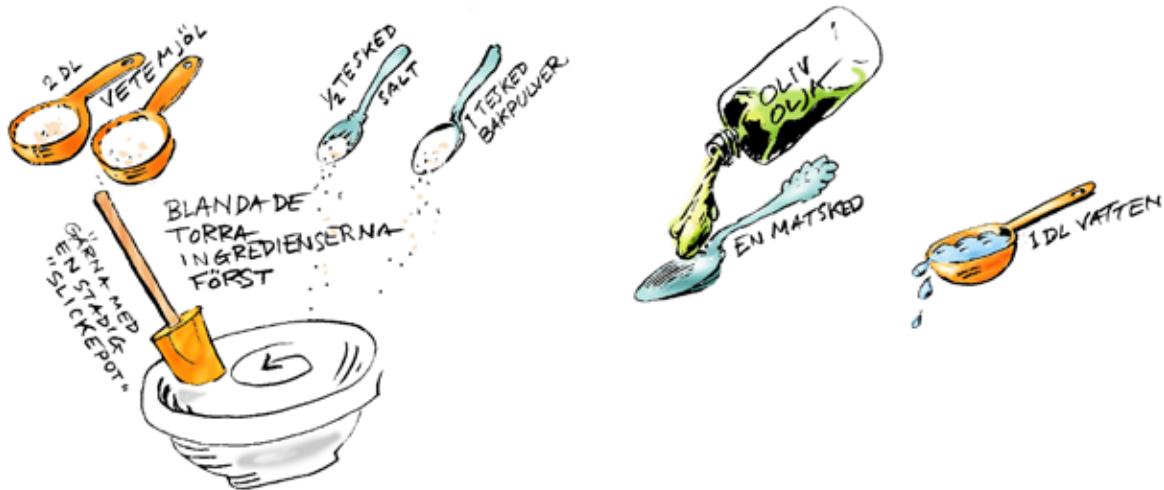
Sammy sätter ugnen på max, vilket på hans ugn är 275 grader. Blanda först de torra ingredienserna. Olja och vatten. Knåda ihop degen och baka ut med lite mer mjöl. Har du lös botten i din pajform är det en jätte bra plåt att baka ut på.

Bred ut pastasås jämt över pizzan - pastasås finns i färdiga burkar. Sammy gillar en som är kryddad med basilika.

Nästan allt du har i kylskåpet kan du ha på.

Lättkokt broccoli bruten i små blommor på. Kokta ärtor och bönor. Skinka skuren i strimlor. Tonfisk. Någon annan gillar korvar, som falukorv, medvurst, salami... städa kylslåpet. Krydda med oregano. Ovanpå detta strös grovriven ost.

Grädda 10 minuter.

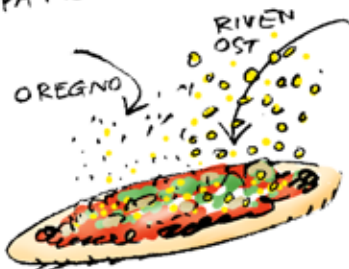




BRED UT PASTA-SÅSEN
(TOMAT-SÅSEN)



PÅ MED ALLA GODSAKERNA



NÄST HÖGST UPP I
UGNEN
7-10 MINUTER



HÄR DU EN
PAJ FORM MED
LÖS BOTTEN
ÄR DEN PERFECT
FÖR EN
PIZZA



JAG HAR EN ENKEL
KAVEL AV RUNDSTAV

2 Pajskal

Klassiskt pajskal

pajform ø 28 cm

200 g smör
4 dl vetemjöl
drygt ½ dl vatten

ugnen på 200°

En paj deg brukar bestå av 200 g mjukt smör och 4 dl mjöl som blandas och en halv dl vatten allt arbetas ihop men knådas inte för då blir det segt. Så får det vila i kylan en timme innan det är dags att kavla ut och lägga i pajformen.

Gör en pajdeg till själva **pajskalet**. Smör 200 g mjukt men inte rinnigt (en kort stund i micron gör det lite mjukt) och vetemjöl 4 dl blandas tills det blir grynigt.

Själv tycker jag tassen är bästa redskapet att blanda med, men en bra gummiskrapa "slickepott" är bra också. Arbeta hastigt in *lite mer* än en ½ deciliter vatten - arbeta inte ihop det hela för mycket. Pajdegen ska inte vara för lättformad och framför allt inte för smulig. Sedan får den vila, täckt, i kylan en timme.

Kavla ut så det passar i din **pajform**. Jag har en som är 28 cm i diameter och några cm hög, den har lös botten, så jag kavlar direkt på den. Annars kan man baka ut på smörpapper och flytta hoprullat till pajformen

t.ex. Klä formen med degen lite över kanten. Gör några lufthål i pajbotten med en gaffel innan du gräddar den i 200 grader.

Snabbt pajskal

utan att låta mjölet svälla eller förbaka, passar kanske bäst till frukt-pajer som körsbärs- eller jordgubbspaj.

Har du lite mer bråttom - ingen tid att vänta - kan du värma 200 g smör i micron så att det är nästan smält, blanda i 4 dl mjöl och ett par teskedar bakpulver (och om du gör ett pajskal till en frukt-paj t.ex. 1 dl socker) blanda ihop det blir en rätt lös deg och den är oftast lätt att bara platta ut med handen och tummarna. Sedan direkt på med till exempel rabarberkompotten och in i ugnen.

200 g smör
4 dl vetemjöl
2 teskedar bakpulver

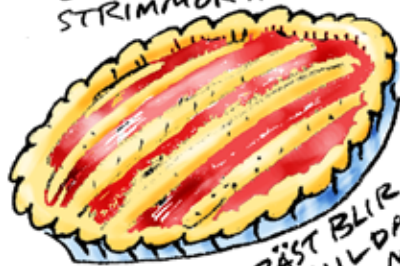
(1 dl socker till frukt-pajer,
men annars inte, så klart)





- Så här brukar jag dekorera min rabarberpaj, säger Sammy.

VILL DU DEKORERA
TEX EN RABARBERPAJ
MED PAJ DEG, STRÖSOCKRA
DEN UTKAVLADE DEGEN
OCH SKÄR CENTIMETER-
STRIMMOR AV DEN.



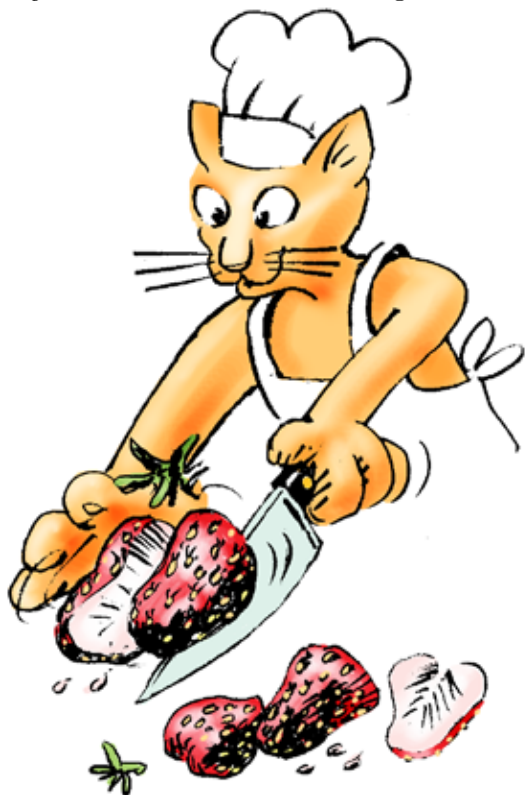
BÄST BLIR DE
VILDA MÖNSTREN

DE VILDA MÖNSTREN
BLIR BÄST!



Lite Efterrätts fyllning till pajformarna

Jordgubbar skär jag i halvor eller urkärnade Körsbär och strör över en blandning av socker och potatismjöl alla lite syrliga bär blirt bra pajfyllning. Svartavinbär helst rårörda, är en annan höjdare. En halvcentimeters lager är bäst.



Sammy håller helt enkelt bärblandningen i pajformen och ställer in pajen i ugnen.

Alla syrliga bär blir härliga pajer. Vill du sylta till bären först är det enkelt att råröra ihop med socker.

Men prova att bara mosa och eventuellt sockra över, det blir piggare smak då.

Äpplen har en lång säsong. Det är de lite syrliga äpplena som blir bäst till paj. 6 - 10 skivade, lägg dem direkt i det halvgräddade pajskalet (vill du det ska gå snabbt och ha dem mjuka så förkoka dem i lite sockerlag). Strö över mald kanel och sockra vid varje lager, mest på toppen.

In i ugnen en halvtimme drygt 200 garder tills det börjar lukta gott och pajen fått fin färg.



sockerlag:
är just så enkelt
som det låter
socker och vatten

i mitten av ugnen
på 200°
30-40 min

Purjopaj

a'la Samson



Det är en maträtt som bara smälter i munnen och är god dagen efter också med en flaska champagne på gräsmattan i slottsparken, det är provat och fungerade bra på Drottningholms slottsgräs.

Men den behöver en tomat och bladsallad, isbergssallad är helt ok här, med en lite speciell dressing för att riktigt komma till sin rätt.

Därför börjar jag med att berätta om **salladen**: i salladsskålen blandar jag först dressing. Du kan ta en enkel äppelvinäger $\frac{1}{2}$ dl och lika mycket olivolja, skiva ett par tomater, 5-7 salladsblad en matsked socker så det bryter mot vinägern. Smakar det inte syrligt så får du ha i en skvätt vinäger till. Italiensk salladskrydda en matsked eller mer. En fiffig färdig blandning av olika örter, finns på burk. Den innehåller oregano och en del örtekryddor torkad lite salt, vitlök, purjo och persilja.

Ska man göra en paj så får man börja med **pajskalet**. Smör 200 g mjukt men inte rinnigt (en kort stund i micron gör den lite mjuk) och vetemjöl 4 dl

blandas tills det blir grynigt. Tassarna är bästa redskapet. Arbeta hastigt in lite mer än en $\frac{1}{2}$ deciliter vatten - arbeta inte ihop det hela för mycket. Pajdegen ska inte vara för lättformad och framför allt inte för smulig. Sedan får den vila, täckt, i kylan en timme.

Kavla ut så det passar i din **pajform**. Jag har en som är 28 cm i diameter och några cm hög, den har lös botten, så jag kavlar direkt på den. Annars kan man baka ut på smörpapper och flytta hoprullat till pajformen t.ex. Klä formen lite över kanten. Gör några lufthål i pajbotten med en gaffel innan du gräddar den i 200 grader.

Hur som helst behöver du ett knippe purjolök, ett kilo. Som du tvättar och rensar från de allra grönaste delen av bladen. Skär i 2 cm bitar och kokar upp och sjuder mjuka i en stor kastrull med mycket vatten och två teskedar salt per liter.

2 -3 tomater
salladsblad
 $\frac{1}{2}$ dl olivolja
vinäger
socker
salladskrydda

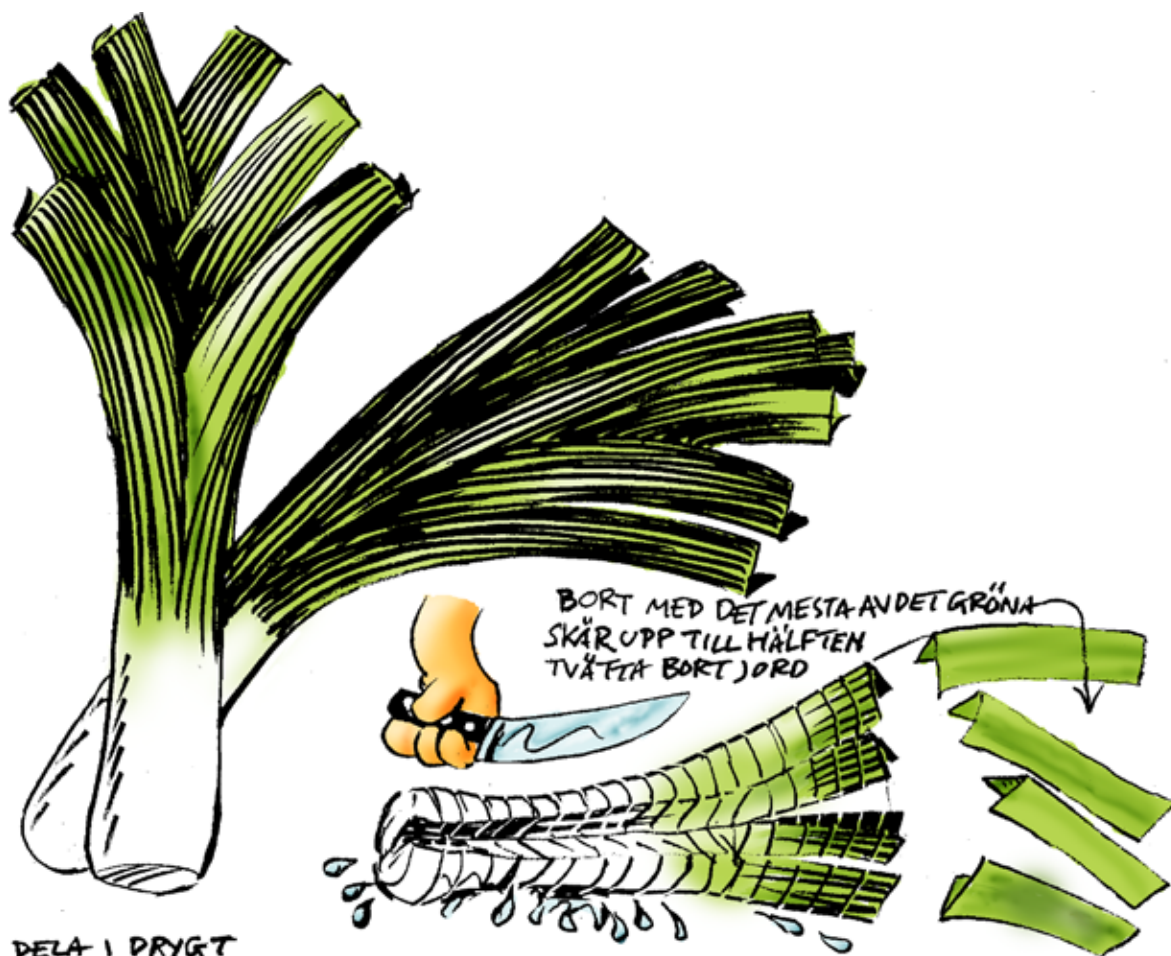
200 g smör
4 dl vetemjöl
drygt $\frac{1}{2}$ dl vatten

pajform \varnothing 28 cm

ett kg purjolök
stor kastrull med vatten
2 teskedar salt per liter

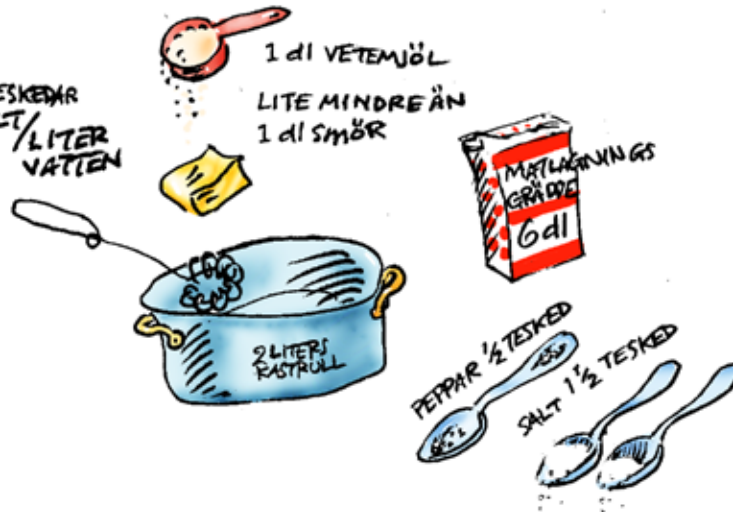
Vitsås = Bechamel
50 g smör
2 dl eller mer vetemjöl
6 dl matlagningsgrädde
 $1\frac{1}{2}$ tesked salt
 $\frac{1}{2}$ tesked peppar

ugnen på 200°
30minuter



BORT MED DET MESTA ANDET GRÖNA
SKÄR UPP TILL HÄLFTEN
TVÄTTA BORT JORD

DELA I DRYGT
2 CM STORA DELAR



BÉCHAMELSÅS

SMÄLT LITE MINDRE
ÄN 1 DL SMÖR
RÖR NER LITE
MER ÄN 1 DL VETEMJÖL
I EN TJOCKBOTTNAD
2 LITERS KASTRULL
HÅLL I GRÄDDEN ETAPPVIS
KOKA UPP OCH TJOCKNA
OCH SPÄD IGEN.
KOKA SAKTA 5 MINUTER.
SALT OCH PEPPAR.



Under det att purjobitarna sjuder och bubblar gör du vitsåsen som purjon så småning om ska blandas med. **Bechamelsås** kalls det av riktiga kockar, vilket också Sammy tycker är ganska kul att säga.

Fräs margarin 50 g margarin och ungefär samma mängd vetemjöl, 1 dl eller så mycket som smöret suger upp. I en inte för liten, du ska få plats med 6 dl matgrädde, gärna 2-3 liters, tjockbottnad kastrull.

Du rör med vispen helatiden så inget bränner fast, till det luktar kaka. Fortsätt att vispa i 5-6 minuter. Peppar $\frac{1}{2}$ tesked och salt $1\frac{1}{2}$ tesked. Riven ost en deciliter.

Blanda nu i purjon som du låtit rinna av i ett durklag. Hela klabbet ska nu i pajformen. Lite mer riven ost över. Sedan får den stå i ugnen till den fått fin färg, minst en halvtimme i 200 grader. Sätt in den lite under mitten av ugnen.



Skink- och ostpaj

det här tar ett par timmar
drygt, men du gör det i lite
olika omgångar

till pajskalet
200 g smör
4 dl vetemjöl
drygt ½ dl vatten
pajform ø 28 cm
ugnen 200°
15 minuter ungefär

4 hg rökt skinka
1 knippe gräslök
2-3 dl riven ost ca 150 g
gärna Ementaler möjligen en
lagrad Grevé
6 dl matlagingsgrädd
7 ägg
½ salt

ugnen på 225°
i ca 50 minuter

Kan inte låta bli att fortsätta med
en annan favoritpaj där innehållet kan
varieras på olika sätt om du vill. Så här
brukar Sammy göra den.

Just som på förra uppslaget, om
du nu sitter och sträckläser.



Vill du ha en lite mindre paj

ta lite mindre av allt

1 1/2 hg rökt skinka ungefär
3 dl mjölk
3 ägg
2-3 dl riven ost - Ementaler eller lagrad Grevé,
Strö över Svartpeppar eller Paprikapulver.
Häll alltsammans i det halvgräddade pajskalet
och sätt in i ugnens mitt. Kanske bara 20-25
minuter

- En grönsallad med lite syrlig dressing
passar så himla bra till, det får du inte
missa, på nästa uppslag tar jag lite om
sallader och dressing.

Skär skinkskivorna i centimeter-
strimmor. Finhacka vitlöken. Vispa äg-
gen lätt och så blandar du med grädden
och ost, salt och gräslök.

Höj ugnen lite till 225 grader.

Lägg skinkan i formen, slå över
blandningen. In i ugnen lite under mitt i.
I ungefär 50 minuter, tills pajen bakat
färdigt.

sallader med dressing på nästa
uppslag →





Vinäger sätter sprätt,

vispa ihop en blandning av kryddor (eller färdig salladskrydda), lite salt och peppar lite olivolja och en skvätt vinäger är basen i mången salladsdressing.

Vill du ha lite mer **Fransk** smak så blanda i en pressad vitlöks klyfta eller två. **Ostdressing** med lite grönmögelost mosad och utblandad.

Senapsdressing passar så himla bra till **Potatissallad**, koka potatisen och skär den i 2 centimeters tärningar eller stavar. Blanda i dressingen medan potatisen ännu är lite varm så drar den åt sig dressingen, minst ett par timmar. Det här kan du göra redan dagen innan en bjudning.

Dag två blandar du i kaporis, rödlöksringar, urkärnade oliver, gärna delade, strö gärna gräslöken över sist.

*Tröttnar du på vinägern så ta och växla med **Citrondressing** är som vinägretten ovan men vinägern utbytt till citron. Allt kryddgrönt, färska örter, du har i trädgården kan du hacka och låta dra i och du får olika smaker.*

Sammys favoritdressing

Tomat och bladsallad, isbergssallad är helt ok i den här salladen. I salladsskålen blandar Sammy först dressingen.

Du kan ta en enkel äppelvinäger $\frac{1}{2}$ dl och lika mycket olivolja, en matsked socker så det bryter mot vinägern. Smakar det inte syrligt så får du ha i en skvätt vinäger till.

Italiensk salladskrydda en matsked eller mer. Fiffig färdig blandning av olika örter, finns på burk. Den innehåller oregano och en del torkade örter kryddor, lite salt, vitlök, purjo och persilja.

Tomaterna skär du i tunna skivor eller klyftor. Salladen river du i lagom stora munbitar.

2 matsked vinäger
3 matsked olja
 $\frac{1}{2}$ tesked salt
1 kryddmått peppar

$1\frac{1}{2}$ kg potatis
($\frac{1}{2}$ tsk senapspulver eller)
1 matsked svensk sötsenap
 $\frac{1}{2}$ dl vinäger
 $\frac{1}{2}$ dl olja
hacka en gul lök
eller strimla en purjolök
 $\frac{1}{2}$ dl kaporis
oliver
gräslök ganska mycket

2 -3 tomater
4-5 salladsblad
 $\frac{1}{2}$ dl olivolja
hälften så mycket vinäger
en matsked socker
salladskrydda



Omelett

- säg det så blir du glad, för det är så lätt och gott och går att fixa till på en liten stund. Du kan fylla en omelett med både det en och det andra. Inte svårt att variera.

Enklaste nakna omeletten gör du så här.

Minst ett par kanske 3 ägg per person + en matsked vatten per ägg. Knäck äggen och vispa lätt samman med en gaffel. Lite salt lite, helst nymalen peppar + en bra klick smör i stekpannan, omelettpanna om du har. Inte allt för het men rejält varm. Håll i smeten när smöret tystnat i pannan. Rör lite med gaffeln så smeten kan rinna ned och omeletten stannar. Omeletten stelnar i kanterna först, men kan vara lite lös i mitten när den är klar.

Har du lagt i ost, gärna lite salt fetaost, skinka, tomatskivor, gurkstrimlor, paprika, örter eller rent av en svampstuvning. Så viker du ena halvan över den andra och hasar omeletten över direkt på tallriken.

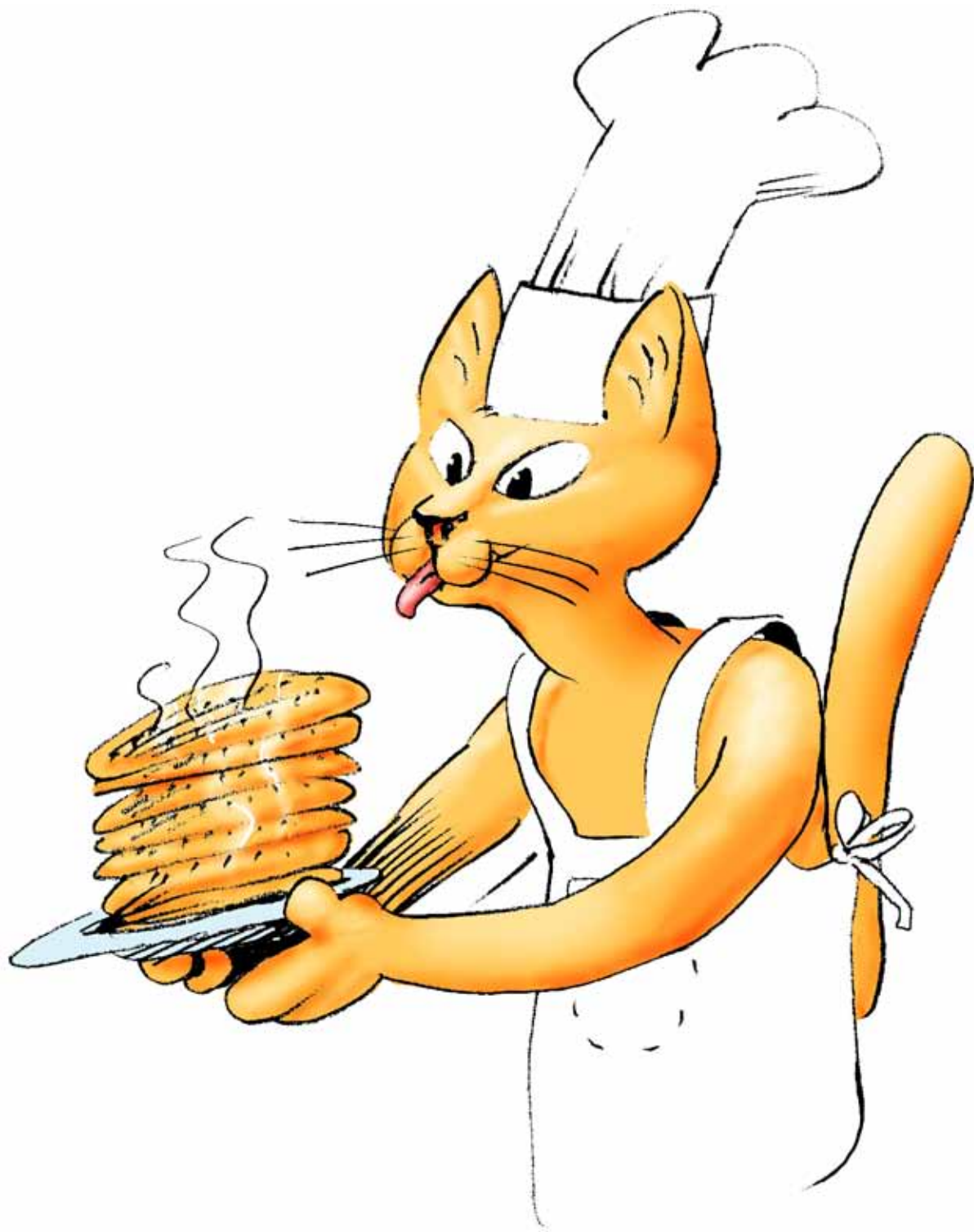
Har du mycket gröna örter räcker det med Dragon, Basilika, Persilja. Tomatsallad till är aldrig fel.

Låt inte omeletten vänta, ät direkt.

2-3 ägg per person
en matsked vatten per ägg
salt och peppar
smör till stekningen
gaffel
djup tallrik eller bunke

ost
skinka
tomar
paprika
kolla köksträdgården
efter örter
kolla kylskåpet efter
intresanta rester





Pannkakor som

Sammy gräddar och lite längre fram närmare bestämt på sidan 44 kan du läsa om

Kungens plättar, med Drottning-special plättar.

Pannkakor för alla tillfällen
du kan äta dem med alla möjliga tillbehör och fyllning. Sylt av alla sorter förstås men också lite saltare som avokadomoss med gräddfil, salt och citron.

Ta ett ägg per person, en dl vatten eller mjölk, tar du vatten så vispa också i en skvätt olja (en matsked drygt) 1 dl mjöl och en halv tesked salt vispas samman med ytterligare en matsked olja eller smält smör eller margarin. När smeten är jämnt vispad och utan klumpar, tillsätter du en dl vatten eller mjölk till.

Helst ska smeten stå och låta vetemjölet dra en halvtimme.

Grädda pannkakorna eller plättarna i ganska varm stekpanna. Lägg i en klick margarin och låt det smälta ut och börja fräsa i pannen.

Häll i och vicka runt smeten i panna så den täcker hela stekytan och lite opp på kanten. Grädda tills smeten stelnat på ovansidan och kanterna blivit bruna. Vänd då och grädda färdigt på

andra sidan. Låt pannkakan glida över på tallriken. Fortsätt direkt med nästa. Värm gärna tallriken före. Godare med varm än kall talrik.

Man kan ju ha en massa grejor i pannkakorna också. Skära småbitar av knaperstekt bacon brukar vara jättegott.

för en person:

1 ägg

2 dl vatten (tar du mjölk i stället behöver du inte så mycket olja)

2 matskedar matolja, smält smör eller margarin

1 dl vetemjöl

1 nypa salt

Nu, när du kan laga pannkakor

är det en utmärkt ide att rulla in både det ena och det andra i pannkakorna. Stek en lagom hög tunna pannkakor.

Pannkaksrullens innehåll har Sammy redan gjort klart och håller varmt i en kastrull. Så här gör Sammy en stuvning av svamp och lök:

Fräs Champinjoner i skivor i lite smör, 3 matskedar kanske och en liten finhackad gul lök. Strö över och rör i vetemjöl. Späd med buljong och grädde. Har du andra svampar Kantareller eller KarlJohansvampar eller vad det nu är så fräs dem sakta direkt i kastrullen först utan fett tills svampens egen fukt kokat in, salta en aning.

eller fuskigare men snabbt fixat och värt att pröva Champinjoncrème på burk....

eller har du lite rester - - - blanda i med lite sås - rulla in i pannkakan.

Lägg en rejäl klick av stuvningen på pannkakans ena sida och fördela det lagom när du rullar ihop pannkaksrullen.

Rullarna lägger du på ett ungsfast fat strö lite gratängost över och in i ugnen på 225°, till det börjar lukta gott, 10 -15 minuter.

champinjoner 2-300 g
3 matskedar smör
liten gul lök finhackad
3 matskedar vetemjöl
3-4 dl buljong/
gräddblandning
salt och vitpeppar
paprikapulver

smaksätt med
Sherry eller Madera om du vill





lök en medelstor, hacka fint och fräs i ett par rejäla klickar smör några minuter men bryn inte

svamparna 2 hg ska vara rengjorda och finhackade får nu fräsa med, drygt 5 minuter strö över en halv dl vetemjöl rör om
1 dl grädde rör om mer blanda i en tesked timjan, några teskedar hackad persilja en $\frac{1}{4}$ tesked vitpeppar puttra och rör dåoch då i 5 minuter

ugnen på 200°

stek pankakorna lägg en tunn rimmad skinkskiva i kanten på pankakorna och smeta ut röran och rulla alltihop till en lös rulle och lägg i ungsfast form ev någon liten smörklick på toppen och strö över riven ost in i ugnen ca 10 minuter

grönsalld med tomat till



Äppelrullar

Pannkakssmeten får du titta efter på föregående sida.

När den står och drar skalar och kärnar och klyftar du äpplena. Lagen med socker, kanel vin eller vatten kokar du upp och lägger i äpplena. Sjud i drygt 6 minuter - äpplena ska inte bli mosiga.

Ställ det allt svalna.

Smält smöret och slå i pannkakssmeten.

Grädda tunna och fina pannkakor. Lägg sedan upp pannkakan gärna på ett smörpapper, går säkert lika bra på en tallrik, och lägg en rejäl klick av äppelfyllningen på varje pannkaka.

Rulla ihop - använd dig gärna smörpappret och lägg i en ungsfast form.

Innan du sätter in den i ugnen pressar du över en halv citron och strö över socker.

En kvart i ugnen vanljglass eller vispegrädde till.

Kung Gustav V:s

favorit plättar.

Blanda vispegrädden med mjölet och gulorna. Vispa vitorna och saltet hårt och vält ner det i smeten.

När du steker pannkakor eller plättar ska värmen vara medelstark - eller ganska stark så att ytan blir brun. Men först, bryn margarin i pannan förstås.

3 dl vispegrädd
3 ägg
knappt en halv dl vetemjöl
en kvarts tesked salt
(ett kryddmått)
Smör att grädda i



Grädda bara på ena sidan och vik samman - gräddar du plättar så lägg ihop de ogräddade sidorna.

När de pöst upp serveras de direkt från plåten. Gärna med kall sylt till.

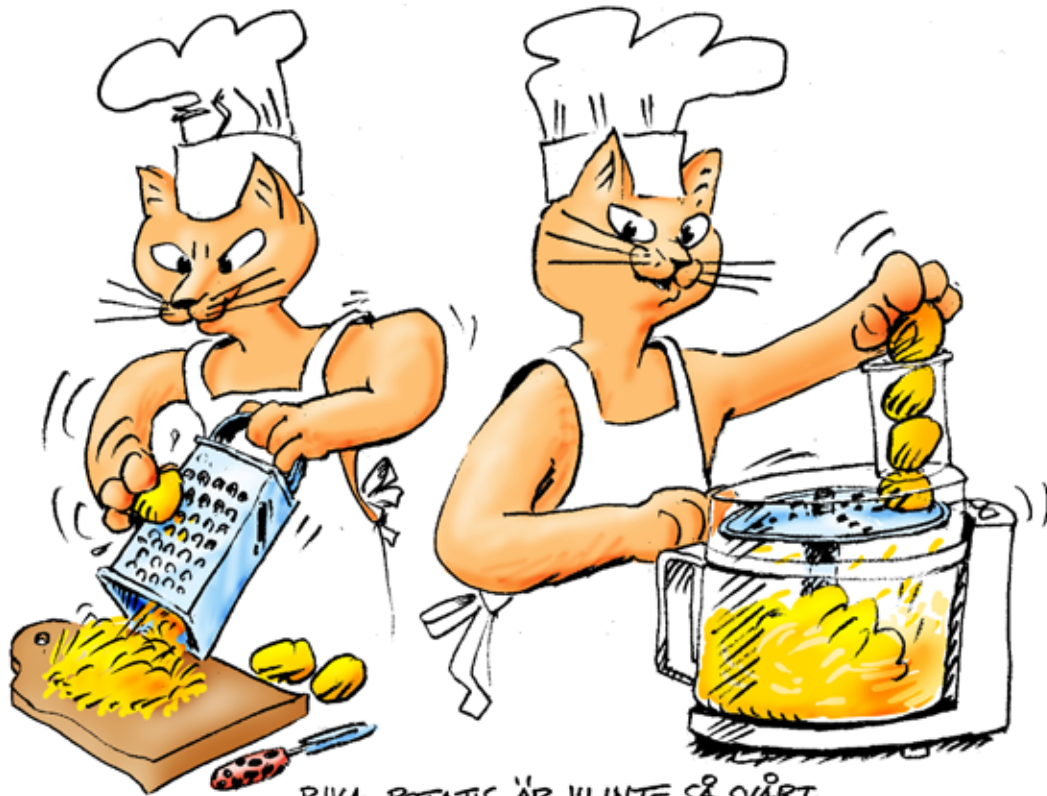
Äter du inte direkt kan du lägga dem på en kall plåt smord eller med bakpapper. En liten stund innan de ska serveras 5 minuter kanske sätter du in plåten mitt i den 225 grader varma ugnen.

byt ut vispegrädden mot
gräddfil

Plättar för en Drottning

som vill ha en lite mer spännande smak. Det går att göra pannkakorna med gräddfil istället för vispegrädd och de får en spännande syrlig smak. Bara att prova.





RIVA POTATIS ÄR JU INTE SÅ SVÄRT.
ÄNDÅ BLIR DET SÅ OLIKA OM DU
RIVER PÅ ETT JÄRN SOM GÖR
FINA STRIMLOR ELLER GROVA.
KONSTIGT NOG SMAKAR DET
OLIKA OCKSÅ.
SAMMY ANÄNDER OFTAST MAT-
BEREDAREN - MEN DET BLIR
MER DISK.

Raggmunk

på Sammys vis, kan nästan bara ätas med knaperstekt bacon eller rårörda lingon till.

Helst färska lingon eller frysta direkt från frysen. Men strimlor av julsinkan kan också funger, tycker Sammy.

Först gör du nästan som en pannkakssmet men inte så mycket vätska.

För en person:

1 ägg
1 dl vatten (tar du mjölk i stället behöver du inte så mycket olja)
2 matskedar matolja, smält smör eller margarin
1 dl vetemjöl
1 tesked salt
400 g riven potatis blandas

Gräddas i stekpannan. Bryn en klick smör, håll i smeten till utplattade tunna, handflats stora kakor, om man gillar knapret i kanterna.

Raggmunkar tar ju lite längre tid att steka än pannkaor.

Godast när de kommer direkt från pannan men du kan hålla dem varma i ugnen också så allt blir färdigstekt innan du sätter dig att äta.

Rårörda lingon

är ett måste till Raggmunk.

Drygt hälften så mycket socker som bär och rör - det lönar sig.

Tycker du att du vill ha lite mer socker i så är det tillåtet - bara att smaka sig fram.

Lite mer rårörda bär hittar du längre fram, på sedan 65.

1 ägg
1 dl vatten/mjöl
2 matskedar matolja/smör
1 dl vetemjöl
1 tesked salt
5-6 potatisar lite mindre än ett halv kg potatis

lingon - rårörda

Rårakor

är riktigt gott det också - skalad och riven potatis och lite salt som Sammy blandar och steker direkt. Dö'gott direkt från pannan eller tillsammans med till exempel skinka.

3 potatisar
3-4 nypor salt

Franska rårakor

kallar Sammy det när han river i lite gul lök och blandar upp med ett ägg och steker fräsiga plättar. Grönsallad är gott till.

3 potatisar
3-4 nypor salt
halv gul lök
ett ägg

Potatis

är ju en hel maträtt och kan varieras i det oändliga. Stekta i små tärningar eller som klyftor och kokta i vatten eller ånga.

Det enklaste du kan göra med potatis är väl att baka den i ugnen.

Ur gott.

Ugnsbakad.

Ta några jämnstora så blir de färdiga samtidigt - helst en mjölig sort. Borsta noga, för skalet blir himla gott. Gör hål i skalet med en gaffel här och där så den inte exploderar av sin egen ånga.

Placera den på gallret i ugnens mitt 225 grader. En knapp timme räcker om potatisen inte är väldigt stor. När du sedan har den på tallriken, skär ett kryss och pressa från sidorna så den öppnar sig.

Lägg i en klick smör i den heta potatisen - gärna lite paprikapulver - gräddfil om man inte vill ha smör - kanske lite salt.

Gräddfil och kaviar eller löjrom.

Gräddfil och sill.

Ostar av alla slag krämiga direkt med smörkniv. Fasta ostar kan du riva över eller skära i små små tärningar.

Tomat.

finna stor bakpotatisar bäst
men normalstora är bra också

ugnen på 225°

Om du bara mosar potatisen
kallars det för puré
då behöver du inte blanda in
något

Kokar du Potatis

går det fortare om du skär dem i mindre bitar.

Du behöver inte mycket vatten för att koka potatis det går bra att bara ångkoka om du vill. Då kokar man vattnet under och har potatisarna på ett galler över.

Potatismos

tar inte så lång tid som du tror. Koka den skalade potatisen, skurna i bitar, i saltat vatten.

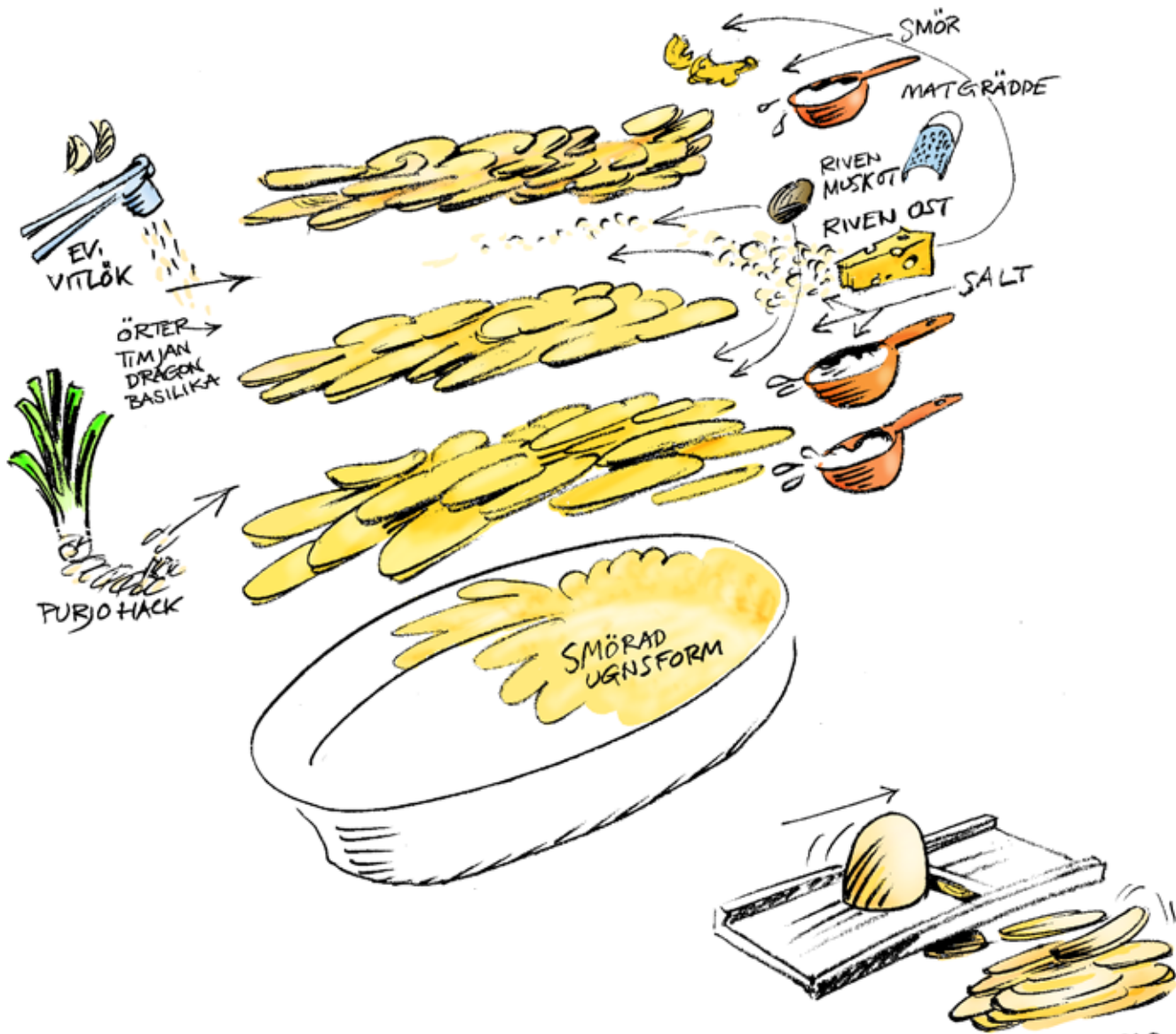
Häll av vattnet. Mosa i kastrullen med potaistöt eller purepress. Jag har hört om dom som använder elvispen och det går säkert det också. Låt några klickar smör smälta över och arbeta sedan efter hand in mjölk det blir poröst och fluffigt. Lite peppar. Gärna nyriven muskotnöt över.

Vill du variera smaken så ha i broccoli, purjo, rivna morötter, persilja, krasse...

Passar till snart sagt vad som helst och kan gratineras, klickas eller spritsas, runt en fiskgratäng till exempel.

Stekt strömming och potatismos är en höjdare.





SAMMY SKIVAR SINA POTATISAR
 SNABBT MED EN MANDOLIN
 SÅ KALLAS DOM I RIKIGA KÖK
 SÄGER SAMMY

Potatisgratäng

rakt upp och ner.

1 kilo potatis 10-12 potatisar (höst-/vinterpotatis inte färsk potatis). Sammy skalar och skivar tunt; så sköljer han av, annars blir det för klistrigt och så får potatisen torka av på hushållspapper.

Vill du skynda på det hela så skiva potatisen och koka eller snarare puttra på svag värme och underlock i mjölk med vitlök och salt eller buljong.

När potatisen börjar bli mjuk och stärkelsen gått ut slår man över allt i en form och gratinerar i ugnen.

Smörj en ugnform.

Lägg sedan i skivorna omlott med mjukt smörklickar med ett par pressade vitlöksklyftor inblandade. Några klickar överst också.

Salta och peppra mellan varven. 3 dl matlagninggrädde eller ungefär till det just täcker potatisen.

Vill du ha en krämigare variant tar du och varvar i med riven ost med några klickar smör på toppen.

Du kan varva med örter - helst färska, en handfull hackade (en matsked torra) - basilika, timjan och oregano.

Purjolökshack, 1 eller 2 st smakar inte heller dumt.

Fänkål i tunna skivor passar också fint. Buljong istället för grädde ger en kraftig och saftig smak, till lamm och en hel massa annat..

In i ugnen på 225 grader ungefär 40 minuter eller till potatisen är mjuk och det slutat bubbla omkring.

1 kg potatis
3 dl ska täcka potatisen
peppar
salt ett par teskedar
mellan varven

plussa på med
smör
riven gratäng ost

örter
purjohack eller fänkål



FÖRST: SKALA SKALA SKALA
SEDÅN: DELA I SKIVOR - DÄREFTER CHOPPA TILL SMÅ STAVAR



ELLER PROVA KAVIAR



Sammy Samsons frestelse

är min variant + Jansons den tar en dryg timme att göra.

I min variant har jag bytt ut Jansons ansjovis mot kaviar 150 g.

150 g kaviar
i stället för ansjovis

ungnsfast form
2 gulalökar
1 kg potatis
3 dl matagnings grädde
2 burkar ansjovis
ugnen på 225 °
en halvtimme + 15 minuter

Jansons frestelse:

fräs 2 tunt skivade lökar ganska långsamt
10 potatisar skalas, strimlas till grovatändstickor. Det går bra att riva grovt istället men det smakar märkligt nog lite annorlunda. Det blir väl lite mer potatissmak och struktur med tändsticksstorleken.

Smörj en ugnform, sätt ugnen på 225 grader.

Varva först potatis, lök sedan ansjovis - sista varvet blir också potatis.
2 burkar ansjovis / rensade / 200 g.
Klicka över 2 matskedar margarin.
Strö över en handfull ströbröd.
Hälften av 3 dl matgrädde blandar du med ansjovisspadet och häller över.

Den återstående hälften slår du över efter en halvtimme i ugnen och låt den stå kvar minst ytterligare 15 minuter tills potatisen fått en fin färg och är mjuk.



Sammys 4 superenkla laxar

Svep Laxfilléerna i aluminiumfolie sedan du saltat och lagt med en klicksmör. Se till att vika så att inget kan rinna ut från paketet.

En dillkvist i paket kan vara gott.

Lägg paketet på ett galler i ugnen, 200°, 20-25 minter borde räcka.

Kokt potatis i saltat vatten och med en dillkvist är gott till och delar du potatisarna blir de klara fortare. prova om de är klara med en tandpetare eller gaffel. Öppna potatisarna med ett kryss, tryck till och en stor smörklick mitt i...

eller nu när du ändå har ugnen på
Ugnsbakad Potatis sma-

kar jättegott. Det blir gott även om det är normalstora potatisar. Tvätta dem och stick hål på skalet så att de inte exploderar av sin egen ånga. Lägg in dem i ugnen i god tid för de tar tre kvart eller en timme att bli genom bakade...

eller varför inte

Klyft potatis i ugnen.

Delar potatisen i 8 delar eller så, Sammy tycker man ska olja och salta innan man sätter in dem och så får man vända på dem minst en gång.

Rostade Rotsaker + fetaost + lax.

Ta fram 1 laxfilébit per person ur frysen och låt dem tina medan du förbereder det rotsakerna. Ugnen på 225°

Klyfta och skär i stavar, ett par potatisar, en liten palsternacka, en morot per portion. Ta en ungsfast form eller bakplåtspapper i en långpanna. Olja in och blanda med salt och peppar. Rosta mitt i ugnen i 15 minuter.

Salta och peppra laxen, gör plats bland rotsakerna. Smula över fetaosten. Efter ytterligare 10-15 minuter är nog laxen genomstekt. Ärtor är gott till och har du gräslök passar det jättebra att strö över.

Potatis sallad, istället då?

Varma kokta potatisar skurna i tärningar, olja, vinäger, salt, gärna grovkornig svensk söt senap. Sammy skär ett par nävar oliver mitt itu det se ju gott ut också. Blanda efter smak gärna med örter, hackad purjo elelr rödlök. varma potatisar drar till sig den goda dressingen så det är bäst om den får stå ett tag - gör den då du ändå kokar potatis och ha den i kylan till dagen efter eller så.

45 minuter - kanske en timme
ta 1 laxfilébit per person ur frysen.

Ugnen 225 grader.

2 potatisar per person

1 morot

1 palsternacka

i klyftor/bitar i olja i ugnform

rosta 15 minuter + 10-15 med

lax

50 g fetaost per person

salt

peppar

i ytterligare

gräslök

ärtor



Ratatojtorsk^{har}

Sammy alltid kallat den här rätten med ris. En enkel ratatoill med brynt lök och tomater. Riktig ratatouill innehåller oftast fler gönsaker: paprikor, aubergine, squash och lök i stora bitar.

Om nu den läckra Torsken är utfiskad hoppas Sammy att det ska finnas någon anan fisk kvar i frysdisk. Sej kanske? Att ha något paket fisk i frysen är ju så praktiskt

En wokpanna eller en stor stekpanna behövs samt en kastull för riset.

Kan vara smart att börja med riset det tar ju lite tid och tål ju att vänta någon minut på att det övriga bli klart.

Du behöver för 3-4 personer:

2-3 mellanstora lökar

en burk krossade tomater

ett paket djupfrost fisk 4-600 g. låt tina så mycket att du kan skära 2 cm skivor.

Vänd dem i en djup tallrik med en blandning av grovt råg- och vetemjöl som du blandar samman med en halv tesked malen vitpeppar och salt en dryg tesked eller mera.

Bryn först löken väl. Det tar lite tid. Håll sedan en burk krossade tomater i wokpannan. När allt är riktigt samman kokat häller du över själva ratatojen i en skål eller något och läger ett lock över för att hålla värmen kvar. Den nu får stå och vänta i en skål på att fisken blir stekt.

Frusen torsk tinas lagom för att skäras i bitar, paneras i råg- vetemjöl, salt och peppar. Stek nu torskbitarna på alla sidor och hälle lök- och tomatblandningen över och låt nu fisken bli genom stekt - det är ju inte japansk råfisk.

Fuskvarianten är att ta fiskpinnar.

Kan vara smart om man ska övertyga barn och är lat, men den riktiga fisken smakar mer fisk.

Runt om detta häller jag nu riset i en ring mest för att det ser trevligt ut och serveras direkt ur pannan.

Ris är ju så så himla lätt att koka - i massor av vatten som, spaghetti så det mesta av arseniken sköljs bort. Det kan vara lite olika för olika sorters ris. Koka upp under lock. Ta av locket. Minska värmen och låt puttra i 20 minuter, ta av från värmen och låt stå med locket kvar några minuter.

Håll av vattnet genom durchslag.

2-3 lökar
tex smör att steka löken i
en burk krossade tomater
4-600 g frystfisk
grovt råg och vetemjöl;
salt och peppar

Det finns ju så många olika sorters ris så dubbelkolla koktiden på förpackningen. Nästan allt ris innehåller arsenik men det kan reduceras



Riktiga köttbullar

som smakar som de ska, "Majkens köttbullar till 5-6 personer". Det här gör man inte på en kvart men är kanske de godaste köttbullar jag ätit.

Ät dem med råstekt potatis i skivor eller tärnade. Möjligen en liten skvätt rödvinsås. Kanske lite smörgåsgurka.

Men jag tycker det är tveksamt med lingon till, då kan man kanske satsa på djupfrysade färdiglagade köttbullar i stället.

Rör ihop kryddor, skorpsmulor, ägg och vätska först.

1.5 dl vätska, drygt, hälften tjock grädde hälften vatten till

1 dl skorpsmulor

2 äggulor

1 matsked riven gullök (hackat blir annorlunda)

2 strukna, teskedar salt

1/4 vitpeppar

en liten skvätt konjak beroende på smak och konsistens.

Konsistensen ska vara smidig.

Blanda 600 g färs.

300 ox

150 fläsk

150 kalv

Har du bara fläskfärs ta i en nypa ingefära. Har du bara oxfärs behövs det 150 g fett.

Rör ihop smeten, men rör inte för länge, det blir lätt "stabbigt" då.

Rulla små inte "pigstora" bullar, så sa farmor Majken.

Provstek och kolla smaken.

Ett knep Sammy lärt sig är att koka bullarna först i saltat vatten och steka på ytan därefter.



Gryta på Gröna linser

är förbluffande gott.

Sammy brukar göra minst dubbel sats varje gång för den är himla god någon dag senare också. Grytans storlek får avgöra för det mesta. Har man bara en liten gryta eller en vanlig tjockbottnad kastrull 1.5 - 2 liters så blir det bra det också.

Tar inte så lång tid faktiskt men nog ska man räkna med en timme men då har man hunnit duka och pynta bordet också. Ett gott bröd är inte så dumt till.

Ta fram allt du behöver så du vet att du har allt.

Det här behövs till ca 4 personer:

2 dl gröna linser

5 dl vatten

2 gula lökar

1 matsked olja

2 teskedar paprikapulver

1-2 buljongtärning, grönsaks buljong är ok

1 burk krossade tomater

2-3 potatisar

3 matskedar tomatpure

Skölj av linserna och låt dem gärna ligga i blöt ett tag.

Hacka och bryn löken.

Paprikapulvret strör du över och blandar runt när löken är färdigfräst, mjuk och brynt.

Nu är det dags att ha i buljongen som du löst upp i hett vatten, tomaterna, linserna och lagom mycket vatten så det når över linserna.

Koka ihop alltsammans en kvart. Under tiden grejar du i ordning potatisen, skär den i små korta stavar.

Kokar ytterligare minst en kvart med potatisbitarna tills potatisen och linser är färdiga.

Nu är det dags att kolla att potatisen och linserna är mjuka och att grytan har en bra grytkoncistens.

Smaka av med tomatpuré och eventuellt örtsalt.



Franskafruns Purjo- och potatissoppa

brukar Sammy kalla den här soppan för den blir lite mer spännade så men den är så god så den står för sig själv och kan upprepas och varieras i det oändliga.

Sammy bjuder ofta på den.

en rejäl purjo eller två

En rejäl purjolök ska naturligtvis tvättas först, men du ska ju ändå tvätta tassarna så det passar ju bra. Skär upp purjon och tvätta varje blad rent. Skär bort det översta av det gröna.

en dryg liter buljong

Skär centimeterbitar av purjon och fräs den sedan i olivolja eller smör i en lagom stor gryta eller kastrull. Låt det puttra till puljon börjar bli mjuk.

lite tomat

Vill du ha soppan lite simmig pudrar du över lite vetemjöl. Så slår du i en skvätt vinäger och rörom och buljongen och rör.

3-5 potatisar
örter

puttra på tills potatisen är klar

Lös upp en buljongtärning i hett vatten ibland blir det två tärningar - det går bra med grönskasbuljong.

- Jag brukar ha i någon form av tomater berättar Sammy. Färska skalade, skurna i skivor eller krossade från en burk eller tomatsås eller tomatpure.

3-5 potatisar har jag skurit i stavar.

Har du färska örter? Timjan, Persilja några blad Libsticka. Finns det inga färska får man väl ta torkade.

Nybakt bröd smakar jättebra till.



Svartvinbärs- råröra

Ibland är det enklaste bäst tycker jag. Ta Svartvinbär till exempel, har du inga buskar själv så finns det bär att köpa på hösten, det gäller ju att vara lite förtaksam. Ställ in påsarna i frysen och ta fram när du behöver något extra gott till vaniljglassen eller pannkakorna.

Då när du behöver lite pigg syltplockar du fram dem direkt från frysen och håller en kastrull halvfull. Sätter på mellanstark värme. Tar en träspatel eller sked och lyfter upp från botten så alla bär blir varma. Håller i en hel del socker. Knappt hälften så mycket socker som bär. Det beror ju på hur syrliga dom är.

- Smaka dig fram, det är det bästa tycker Sammy.

När man rårör frysta bär måste man ju tillföra värme. Ska man ha det till glassen så kan det gärna vara lite varmt.

Men är det färska bär så behöver du egentligen bara röra till det verkar färdig. Färska frysta bär är himla nyttigt inte bara gott, men de får inte bli för varma redan straxt under 60°. blir det varmare försvinner en hel del av nyttigheterna.

Hur mycket socker, värme eller hur mycket du rör är en smaksak men syltigt och gott blir det. Godare än någon annan sylt faktiskt.

Rårörda lingon

är ett måste till Raggmunk.

Slå på lite drygt hälften så mycket socker som bär och rör - det lönar sig.

Tycker du att du vill ha lite mer socker i så är det tillåtet - bara att smaka sig fram.

Funkar faktiskt med de flesta bär även frysta. Men alla bär är inte så sura så ta det lungt med sockret från början smaka dig fram.



Det verkar bli en liten
Konditori-, Tårt- och Kakavdelning
i den här ändan av boken....

Sammy gillar många olika sorters chokaldkakor ibland blir de lite lätt misslyckade och kladdiga i mitten. Den här är **tänkt** att vara lite kladdig i mitten, men den är god även om du skulle ha den inne i ugnen lite längre än 10-12 minuter.

Brownies

är en annan chokaldkaksklassiker. Sammy gör en en helplåt. När den är färdiggräddad och fått svalna breder ha ut glasyren. Sedan skär han upp i lagom stora brownie bitar.

Blanda först smöret, oljan, vatt-
net och kakaon i en kastrull och koka
upp. Sedan får det stå och kallna.
Rör i och bland mjölet, socker, bikaronat
och bakpulver. Vispa till äggen lite lätt
och blanda i dem också tillsammans med
mjölken. Blanda smörj en långpanna

Prova också att byta ut glasyren
mot smält blockchoklad och en eller två
valnötskärnor på varje ruta.

Sammy tycker det är gott med
grov hackade nötter i smeten också.
Han brukar faktiskt dela upp plåten till
några med nötter, andra med valnöt och
choklad, en del med bara blockchoklad
och en del med bara glasyr.

- Sammy berättar att han gillar
Brownies med strössel på också.

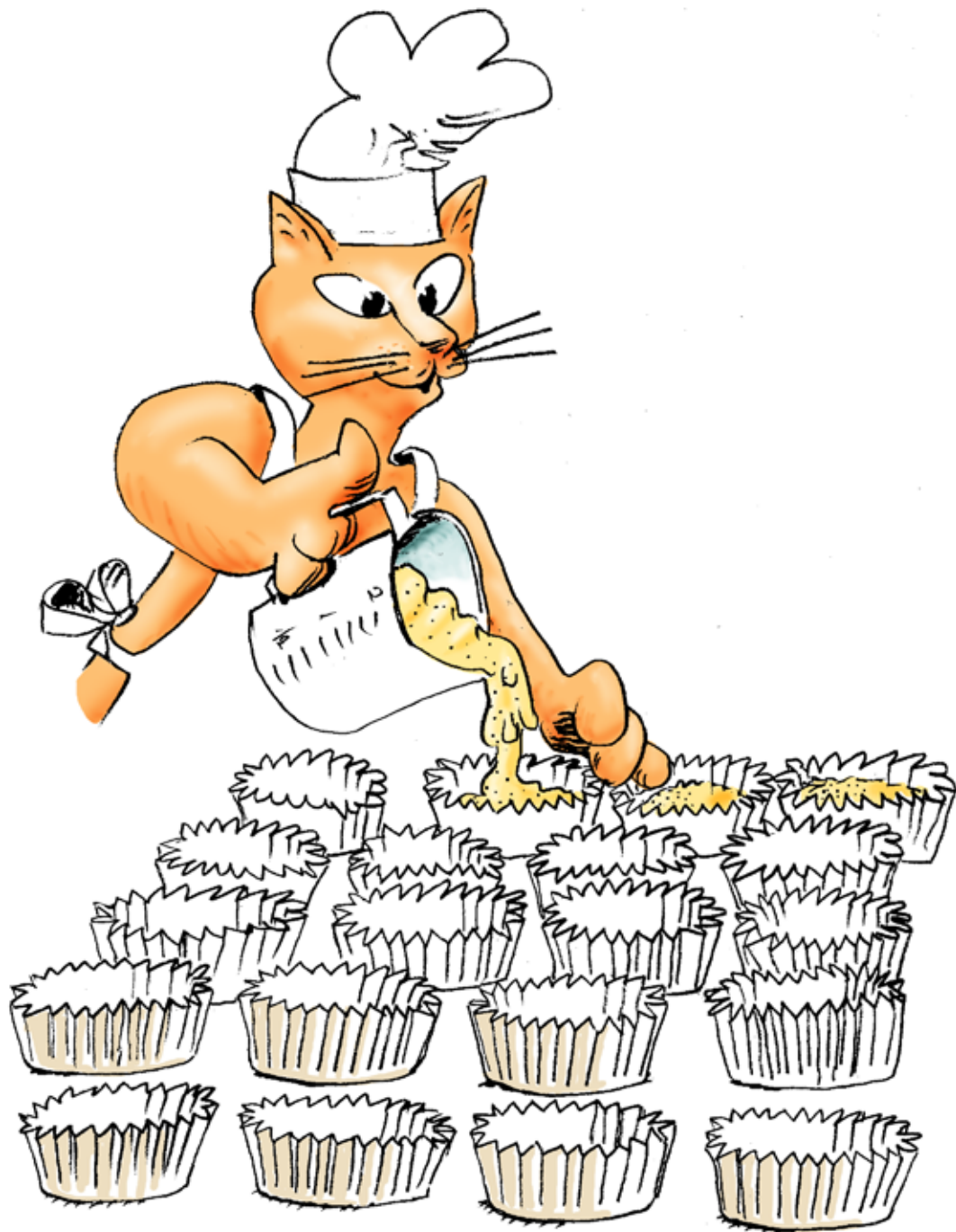
min kakform äe 21-2 cm
2 ägg
2 dl socker
4 rågade kakaoskedar
2 nypor salt
5 dl vetemjöl
100 g smält smör
ugnen på 200° i
10-12-15 minuter

smord djup ugnsplåt
sk långpanna ca 30x40 cm
200 g margarin
1 dl matolja
¼ dl vatten
5 matskedar kakao
5 dl vetemjöl
5 dl strösocker
2 teskedar bakpulver
3 ägg - ihopvispade
1 dl mjölk
ugnen 175° i 25-30 minuter

glasyr - vispas
2 ½ dl florsocker
2 matsked kakao
1 matsked smör
4 teskedar mjölk

valnötskärnor
hassel nötter
blockchoklad
strössel?

Chokladdkaka



Muffins

Det ska var lite fyllning i brukar Sammy framhålla.

Ställ fram muffinsformarna på en plåt jag gillar de veckade pappersformarna.

Du kan ha tunna skivor av äpple någon annan färsk frukt, hallon kanske, bär eller tokad frukt som russin. En sked sylt av något slag är inte så dummt heller.

Choklad spån. Men inte allt samtidigt.

2 dl socker
2 ägg
125 g smör
4½ dl vetemjöl
1 tesked vaniljsocker
2 teskedar bakpulver
1½ dl grädde eller mjölk
grädda mitt i
ugnen på 200°
15-20 minuter

Blanda samma allt det torra - mjölet, bakpulver, vaniljsockret.

Rör socker och smör pösigt, fortsätt och rör, ha i ett ägg i taget. Rör ner grädden och det torra växelvis.

Chokladmuffins

Sammy smälter först smöret och låt det svalna. Blandar sedan samman de torra ingredienserna vetemjöl, kakao, vaniljsocker och bakpulver. Vispar så ägg och strösocker till det blir nästan vitt. Växelvis rör han så ner det tillsammans med matfettet.

Till sist rör Sammy i det varma vattnet. Sammy fyller formarna med en sked till 2/3 delar och så får de stå i ugnen en kvart ungefär.

2 ägg
2 dl strösocker
35 g smör
2 dl vetemjöl
3-4 matskedar kakao
1 matsked vaniljsocker
2 teskedar bakpulver
¾ dl varmt vatten
15-20 muffinsformar på en bakplåt
ugnen på 175° i
10-5 minuter
florsocker

- Stö över lite florsocker när de svalnat det ser fint ut, tycker Sammy.



Wåffelsmet

wåfflor med dubbel-w det blir mer wåffligt tycker Sammy.

Wåfflor kan man ha lite då och då tycker jag. Lunchwåfflor, eftermiddagswåfflor, middags wåfflor efterrättswåfflor, kvälls- och nattwåfflor.

Man kan ha annat än sylt och grädde på också.

Pröva blanda Avokado med gräddfil, lite salt och citronsaft. Lättast fixat med en mixerstav men det går att mosa på fler sätt.

Avokadomos med citron

2-3 dl mjölk

1 ägg (eventuellt 2 om de är små)

vispas

Sätt på wåffeljärnet.

Smält en rejäl klick margarin eller smör mer än 50 g

vispa i

2 dl mjöl med

1 dryg tesked bakpulver inblandat

Grädda och njut - dom brukar bli fylliga,

frasiga och fastnar inte i wåffellaggen.



PYTTESEMLOR ÄR BÄST
DÅ KAN MAN ÄTA SÅ MÅNGA
MAN ORKAR
SAMMYS ÄR VÄL STOR,
MEN HAN ÄR GLUPSK



Små Semlor

Deg:

Smält smöret i bakbunken om den är av plast, Sammy brukar göra det i mikron. Håll på mjölken och blanda ut jästen i den ljumma blandningen. Blanda mjölet och de andra grejorna och arbeta sedan samman allt efter hand. Du får arbeta med degen ett tag så den blir knådad och genomarbetad ordentligt - lata dig inte just nu! Men efter det behöver degen vila övertäckt ett tag i bunken, 40 minuter, så jäsningsen kommer igång. Sedan tar du upp degen på ditt mjöliga bakbord.

Delar den i små delar till lagom stora bullar. Småbullar är godast, gärna pytte. Riktigt små semlor är kanske godast.

De får jäsa under bakduken på plåten ett tag. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Sätt ugnen på 200° i god tid. Grädda dem i 8-10 minuter tills de fått rätt färg.

Fyllning:

När bullarna svalnat skär du av toppen på semlorna till hattar och gröper ur för mandel massan - för när man gör egna behöver man ju inte snåla.

Luftig och fluffig vispegrädde. Det är kul att spritsa men det går fint att bara klicka. Hatten på och pudra pudersocker fint över.

Sammy gör inte så!

Han gör en variant som är lite speciell. Som han har lärt sig av sin mamma som alltid har gjort sådana till fettisdagen.

Sammys bullar har **Mycket** mandel massa i sig. Allt inne i bullen är urgröpt och blandat med malen söt- och någon bittermandel, socker, ägg och lite smör till en grov mandelmassa.

Sammy river i en av bullarna i smeten så det blir mer och fylligare.

De fyllda bullarna bakas i ugnen.

Dessa så kallade hetväggar äter Sammy med kall mjölk i djupa tallrikar.

75 g smör
2,5 dl mjölk
25 g jäst
0,5 dl strösocker
1 tesk malen kardemumma
i kryddmått salt
7 dl vetemjöl

mandelmassa
vispegrädde
pudersocker

GrovMandelmassa:
1-2 dl sötmandel
1-4 st bittermandlar
1-2 dl socker
1 ägg
en klick mjukt smör kanske lite
mjölk eller grädde

kall mjölk

*Efter som det här nu inte är en färdig bok så kanske den inte riktigt slutar just här utan lite längre fram med andra recept. Säkert finns det oklarheter och fel som behöver rättas. Säg gärna till. Man skulle kanske förklara bättre hur man gör och visa med fler teckningar. Eller kanske rent av göra flera små häften med lite busenkla grejor för rätt unga matlagare. Hur gammal tror du man måste vara för att kunna följa den här boken? Sammy har ju inte direkt tänkt så mycket på ålder men detkanske andra gör...
Kanske måste man fylla på med basfakta, tider och annat praktiskt och tydligare kapittelindelning?*



Sammy Samsons *mattips* en kokbok för coola katter

Dessa recept är nedtecknade av mig Ola Lindahl som gärna vill påpeka, att eftersom den här boken inte egentligen blivit utgiven av något riktigt förlag, utan bara printad här hemma, så är den inte granskad och kollad av någon riktig redaktör, alltså vimlar det säkert av små fel. Ha blyertsen beredd och ändra där du tycker det inte är så bra eller rent av fel, så maten blir godare eller bättre.



Efter den här boken är Sammy rätt mätt. Sammy är ju inte bara en tecknad katt, han har en äkta förebild, som vill hälsa att detta inte i första hand bara är mattips för barn och ungdommar. Här finns tips på enkla middagar mellanmål, efterrätter och ibland lite svårare. Men lätta att göra om man vet hur.

