

Essencefabrikens Vänner

Nyhetsbrev nr. 12

Nu är sommaren äntligen här och med den följer härliga dofter av grillat, färska örter och nyklippt gräs! I detta, vårt tolfte nyhetsbrev, finner ni bl.a. ett favoritrecept på krämig sill lagom till midsommar samt lite olika tips på vad man kan använda säsongens rabarber till. Vi passar även på att dela med oss av hur man gör en härligt krispig granola med nötter och sultanrussin, perfekt till sommarfrukosten. Sist ut hittar ni våra öppettider i sommar.

Vi önskar trevlig läsning och en riktigt fin sommar!

/ Vännerna på Essencefabriken



Nyheter i butiken

Långpeppar

Nu har vi återigen fått in långpeppar i vårt sortiment.

Denna aromatiska äldre släkting till svartpeppar har använts i matlagning sedan antiken, men förtjänar en plats även i det moderna köket.

Upptäck denna lite bortglömda krydda genom att riva den (på ett fint rivjärn) direkt över en pastarätt, tillsätt den hel i långkoket eller mortla och använd i sommarens grillsåser och marinader.

Tryffeessence

Ny smakessence hos oss som tillför en lyxig tryffelkaraktär utan att kosta skjortan. Mycket aromatisk.

Smaksätt olivolja och ringla över pastan, blanda ned direkt i såsen eller varför inte ha lite av essencen i honung och servera som tillbehör till ostbricken.

1889

KVALITET & TRADITION

Recept

Vitlök och Limesill

2 förp 5-minuters inläggningssill
(hela filéer, à 430 g)
1 stor vitlöksklyfta
1 dl gräslök
1 lime
2 dl crème fraîche
2 msk majonnäs
salt
svartpeppar

Låt sillen rinna av i en sil och skär den sedan i bitar. Blanda crème fraîche, majonnäs och gräslök. Riv i det yttersta skalet av limen. Skala och riv vitlöken och tillsätt. Smaka av med salt och svartpeppar. Vänd ner sillen i såsen. Låt den gärna ligga till sig några timmar innan servering.

Recept

Krispig Granola med Nötter och Sultanrussin

6 dl Havregryn
0.75 dl Pumpakärnor
0.75 dl Solroskärnor
0.75 dl Linfrö eller chiafrö
1 dl Sötmandel
1 dl Hasselnötter
0,5 dl Valnötter
1.5 dl Sultanrussin
2 tsk Kanel
1,5 msk Kardemumma
0.75 dl Honung
0.75 dl Kokosolja
2 dl Äppelmust



Sätt ugnen på 175°C och klä en plåt med bakplåtspapper:
Grovhacka nöterna och blanda med havregryn och frön i en bunke. Blanda kokosolja, honung, äppelmust, malen kanel och grovmalen kardemumma i en kastrull och värm upp. Häll sedan blandningen över de torra ingredienserna i bunken. Blanda runt och fördela sedan på plåten. Rosta i mitten av ugnen i ca 20-30 min tills granolan blivit gyllenbrun. Rör om ifall det rostas ojämnt, men rör försiktigt så att inte de rostade bitarna sönderdelas. Låt svalna på plåten (rör inte om medan den är varm). Blanda i russinen när granolan svalnat helt.
Serveringstips: Häll upp yoghurt i skålar, på med granolan och strö över färska bär eller bitar av färsk frukt.



Härliga Rabarbertider

Har du trädgården full av rabarber och redan gjort paj, saft och kräm?

Nedan följer några snabba och enkla förslag på annat gott du kan använda rabarberna till.

Picklade rabarber - gott som tillbehör till sallader eller grillat

Ansa och skär rabarber i små bitar, tunna skivor eller långa strimlor. Koka ihop en 1-2-3 lag (1 del ättika (12%), 2 delar strösocker, 3 delar vatten) med lite salt i en kastrull tills sockret lösts upp. Fyll en väl rengjord glasburk med rabarberna och lite rosépeppar (eller chili om lite hetta önskas tillsammans med syrligheten). Häll den varma lagen över, på med locket och låt svalna i rumstemperatur. Låt sedan stå i kylan minst över natten.

Efter att de picklade rabarberna inmundigats kan man med fördel blanda den överblivna lagen med färska örter, eller vår fina örtagårdskrydda, och lite olivolja för en **god vinäggrett**.

Rabarbersirap - passar fint till sommarens drinkar eller glass

Skiva ca 500 g rabarber (helst de rödaste delarna för färgens skull) tunt och lägg i en kastrull tillsammans med 1,5 dl vatten och 3 dl strösocker. Koka upp och låt sjuda ca 15-20 minuter. Sila sirapen rakt ned i en flaska. På med korken och låt svalna.

Det som ligger kvar i silen hålles över i kastrullen igen. Tillsätt grovmalen kardemumma efter tycke och smak, och mosa ihop ordentligt med en gaffel. Häll upp på väl rengjorda burkar och på med locket. Låt svalna och förvara sedan svalt. Blir en **god rabarbersylt som förgyller rostat bröd, gröt, pannkakor m.m.**

Gammalt husmorsknepp - Få hårt farinsocker mjukt igen

Då och då får vi frågan om vi har något tips på hur man håller farinsocker mjukt och lättanvänt, och visst finns det några knepp att ta till. En gammal vedertagen metod för att behålla sockret mjukt är att lägga ett blötlagt litet terrakottafat tillsammans med farinsockret. Bäst förvaring sker i en helt lufttät behållare.

Om sockret redan är torrt och hårt kan man lägga ett par bitar skalad potatis, äpple eller en skiva vitt bröd tillsammans med sockret i en lufttät plastpåse eller burk. Låt stå över natten. Rör om lite. Sockret återfuktas och mjuknar långsamt.

Öppettider Sommar

Vecka 26-27:

Måndag - Torsdag 10.00 - 17.00
Fredag 10.00 - 16.00

Vecka 28-31:

Semesterstängt

Vecka 32-34:

Måndag - Torsdag 10.00 - 17.00
Fredag 10.00 - 16.00

Sedan öppet som vanligt:

Måndag - Fredag 10.00 - 18.00
Lördag 11.00 - 15.00



Vi önskar dig en riktigt
härlig sommar!