



RÖDA *läckerheter*

Glödande vacker och dessutom full av antioxidanter. Blodapelsinen är lika elegant som hälsosam. Här är en frisk sallad, krämig dessert, härligt bröd och spröda kakor. Allt med ett uppfriskande bitt i.

UPP-OCH-NER-KAKA I MINIFORMAT

Eleganta kakor som passar till lyxigt fika eller som dessert med en klick vispgräddde. 8-10 st.

- Smör eller olja
 - 2 msk råsocker
 - 1 blodapelsin i skivor till formarna
 - 2 ägg
 - 3/4 dl strösocker
 - 3/4 dl neutral olja
 - 1 dl pressad blodapelsin
 - 3/4 dl vetemjöl
 - 1/2 dl mandelmjöl
 - 2 dl polenta
 - 1 krm salt
 - 1 tsk bakpulver
 - Rivet skal av en blodapelsin
1. Sätt ugnen på 200 grader.
 2. Smörj tarteletteformar med olja eller smör. Strö råsocker i botten. Tvätta och skär en blodapelsin i tunna skivor och lägg en skiva i varje form.
 3. Vispa ägg och socker pösigt. Vispa ner olja och apelsinsaft.
 4. Rör ihop mjöl, mandelmjöl, polenta, salt och bakpulver. Vänd ner mjölblandningen i smeten, med hjälp av en slickepott, tillsammans med apelsinskal. Fyll tarteletteformarna med smet. Grädda i mitten av ugnen 15-20 minuter, tills kakorna fått fin färg. Låt svalna och lossa sedan försiktigt och vänd kakorna med apelsinsidan uppåt.



BLODAPELSIN- OCH FÄNKÅLSSALLAD

En frisk sallad som passar utmärkt till grillad eller stekt fisk. 4 portioner (som tillbehör)

- 2 st fänkål
- 4 blodapelsiner
- 1 silverlök eller rödlök
- 1 röd spansk peppar
- 2 msk apelsinsaft
- 2 msk olivolja
- 1/2 msk sherryvinäger eller rödvinsvinäger
- Flingsalt
- Nymalen svartpeppar

1. Ansa fänkålen, skär av botten och skär sedan i tunna skivor, gärna med mandolin. Sprid ut skivorna på ett stort fat.
2. Skär av botten och toppen av apelsinerna. Skär bort skalet och filea klyftorna. Pressa saften ur det som blir över i en skål.
3. Skala och skiva löken tunt. Kärna ur och strimla

röd peppar. Fördela apelsinklyftor, lökringar och röd peppar.

4. Vispa ihop apelsinsaft, olivolja och sherryvinäger och ringla över salladen. Strö över flingsalt och dra några varv med pepparkvarnen.

Fänkål och blodapelsin passar bra som en enkel förrätt.

GRAHAMSSKORPOR

Blodapelsinmarmeladen gör sig ypperligt ihop med dessa skorpor med fyllig grahamssmak. Ca 80 st.

- 150 g smör
- 5 dl mjölk
- 25 g jäst
- 1 tsk salt
- 1/2 dl strösocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 liter grahamsmjöl
- ca 3 dl vetemjöl special

1. Smält smöret i en kastrull. Häll i mjölken och värm till 37 grader. Smula sönder jästen i en bunke och rör ut med lite av degspadet. Tillsätt resten av degspadet, salt och socker.
2. Blanda bakpulver med grahamsmjöl och tillsätt det tillsammans med vetemjölet. Arbeta degen i 5 minuter i maskin eller 10 minuter för hand. Plasta in bunken och låt jäsa till dubbel storlek, cirka 1 timme.
3. Ta upp degen på ett mjölat bakbord, knåda den lätt och dela den sedan i cirka 40 bitar. Rulla varje bit till en bulle och lägg på bakplåtspappersklädd plåt.
4. Sätt ugnen på 250 grader och låt bullarna jäsa övertäckta i cirka 30 minuter. Grädda i mitten av ugnen i 8-10 minuter och låt sedan svalna på galler utan bakduk.
5. Sätt ugnen på 225 grader. Dela bullarna genom att sticka in en gaffel runt om (det ger en skrovlig yta. Det går även bra att dela dem med kniv om man vill ha en slät yta). Lägg underskorporna på en plåt och överskorporna på en annan (så att de får jämn färg) och rosta sedan skorporna, en plåt i taget, i mitten av ugnen tills de får fin färg i 5-10 min.
6. Sänk ugnsvärmen till 75 grader och låt skorporna torka i ca 2 timmar med ugnsluckan på glänt (sätt en träslöv mellan). Båda plåtarna kan torkas samtidigt, men byt plats på dem efter halva tiden. Låt svalna och förvara sedan i plåtburk.

Spröda grahamsskorpor med syrlig blodapelsinmarmelad.

BLODAPELSINMARMELAD

Fyllig marmelad med en aning bittra smakaromer. Genom att blötlägga hela apelsiner tas en del av beskan i skalet bort. Du kan sedan smidigt koka marmeladen med skalet kvar. Använd helst ekologiska apelsiner. Ca 8 dl.

- 1 kg tunnskaliga blodapelsiner
- 1 kg socker
- 3 msk citronjuice

1. Tvätta apelsinerna noga. Pricka dem med en gaffel runt om hela skalet.
2. Lägg apelsinerna hela i en stor bunke och täck med kallt vatten.

Låt stå i ett dygn.

3. Häll av vattnet och skär bort bladfästet. Skär apelsinerna i mycket tunna skivor och skär dem sedan i mindre bitar.

4. Lägg bitarna i en kastrull med socker och citronjuice. Hetta upp och låt småkoka utan lock i en timme.

Gör marmeladprovet för att se om den är klar: Häll upp 2 tsk marmelad på ett kylt fat. Ställ in fatet i kylskåpet någon minut och dra sedan en rämma med en sked genom marmeladen. Om rännan inte flyter ihop är marmeladen klar.

5. Ös genast upp marmeladen på väl rengjorda burkar. Fyll ända upp och skruva på locket direkt. Förvara marmeladen svalt.

FOCACCIA

På ett bageri som dignade av focaccia, i en liten by i Ligurien, blev en variant med apelsin och rosmarin stylisten

Ylva Porsklevs favorit. Det vackra brödet passar till allt från enkel soppa till festbuffé. 1 stort bröd.

DEG:

- 1/4 pkt jäst
- 3 dl vatten (37 grader)
- 1 tsk salt
- 1 msk honung
- 1/2 dl olivolja
- Ca 7 dl vetemjöl special

TILL UTBAKNING:

- 1-2 blodapelsiner
- Några kvistar färsk rosmarin
- 2 tsk råsocker
- Flingsalt
- Olivolja

1. Smula ner jäst i en bunke och rör ut den i lite av det ljumma vattnet. Tillsätt resten av vattnet, salt, honung, olja och mjöl.
2. Bearbeta degen 10 minuter för hand eller 5 minuter i maskin. Plasta in bunken och låt degen jäsa i en timme.
3. Stjälp upp degen på ett lätt mjölat bakbord och tryck ut den med händerna till en rektangel.

Vik sidorna mot mitten och sedan ändarna mot mitten. Vänd degen så att skarven kommer nedåt. Strö lite mjöl över degen, lägg en handduk över och låt den jäsa ytterligare en timme.
4. Sätt ugnen på 225 grader. Olja in en plåt och tryck ut degen på plåten till en 2 cm tjock rektangel. Gör fördjupningar i degen med hjälp av fingrarna.

5. Skär blodapelsin i tunna skivor. Fördela dem över degen. Plocka rosmarinbladen av kvistarna och strö dem över brödet. Ringla över olivolja och strö sedan över socker och flingsalt.
6. Grädda i mitten av ugnen i cirka 20 minuter, tills brödet fått fin färg. Låt svalna och skär sedan i bitar före servering.



En nybakad focaccia passar perfekt till höstens soppor.

TRIFLE MED BLODAPELSIN OCH PISTAGE

Len mascarponekräm, limoncellospetsade kex, friska apelsiner och pistagemandel. En galet god dessert. 6 portioner.

LAG:

- 1/2 dl strösocker
- 1 1/2 dl pressad blodapelsin (ca 3 apelsiner)
- 3 msk limoncello

MASCARPONEKRÄM:

- 2 äggulor
- 1/2 dl socker
- 250 g mascarpone
- 2 1/2 dl vispgrädde

DESSUTOM:

- 50 g skalade pistagenötter
- 5–6 blodapelsiner
- ca 16 st ladyfingers

1. Koka upp socker och apelsinsaft i en kastrull och låt koka tills sockret är löst. Ta kastrullen från värmen, tillsätt limoncello och låt svalna.
2. Vispa äggulor och socker pösigt, tillsätt mascarpone och vispa slätt. Vispa grädden i en annan skål och vänd ner den i mascarponekrämen.
3. Skär botten och toppen av apelsinerna, skär av skalet och filea dem. Hacka pistagemandeln.
4. Gör trifeln i en stor skål eller burk. Börja med ett lager mascarponekräm. Doppa kexen i apelsinlagen och lägg ett lager över krämen. Fördela apelsinklyftor över kexen och strö över pistagenötter. Fortsätt varva kräm, kex, apelsiner och pistage. Avsluta med macarponekräm och pistagenötter på toppen.



Sött och surt i denna ljuvliga dessert.