

# Lunnehäll

## NUMMER 4/2010



OMSLAGSFOTO: ULRIKA POUSSETTE

### MATREPORTAGE

#### 12 Festen börjar i köket

Vi hälsade på Alexandra Zazzi i Göteborg och fick med oss en trerättersmeny med italienska smaker.

#### 22 Isig picknick med värmande grill

Gör en riktigt lyxig måltid med grillad biff och matiga mackor.

#### 27 Ät soppan ute

Fyra matiga soppor som du enkelt tar med i termos.

#### 30 Ölmeny för finsmakare

Laga en avsmakningsmeny med ölet i centrum. Allt hopvälmatchat med två öl till varje rätt.

#### 46 Surdeg enligt Manfred

Bagarmästare Manfred Enoksson på Saltå Kvarn delar med sig av sina bästa tips.

#### 52 Energi på bit

Konditorn Mia Ohrn har skapat fem knapriga kakor fyllda med godsaker som choklad, torkad frukt och bär.



### ÖVRIGT

#### 61 Allt om Mat testar:

Riven ost – en rivig genväg.

#### 81 Allt om Mat 40 år

Kung Gustaf VI Adolf lagar italienskt.



### I VARJE NUMMER

4	Välkommen!	69	Frågor & svar	85	Mitt bästa recept
7	Säsongens smaker	77	Isabella		Honungsglaserad anka
	Dinkel		Humörhöjande	82	Skriv till oss
9	Mixer		morötter	87	Receptregister
39	Snabbt & lätt	78	Fredagsgourmet	89	Slutet gott
64	Nytt & provsmakat		Fishcakes med lax och		Fyllda vetelängder
66	Köksskolan		citron	90	Nästa nummer
	Lejonhuvuden				





## SKÅL FÖR ALLT-I-ETT!

En praktisk snapskara från Sagaform rymmer fyra glas i olika färger och en flaska. Pris 199 kr.



## Glasklart

Zeno från Stockholm är stapelbara vardagsglas som finns i blått eller grönt. Rymmer 26 cl. Pris 15 kr/st.

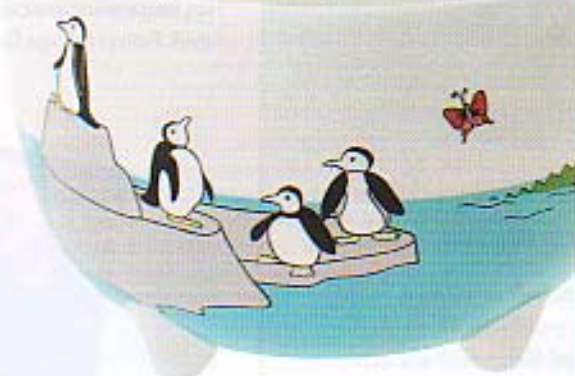
# Lekfullt FÖR SNACKS

Den gulliga skålen med pingviner på tillhör serien Funny Zoo från Villeroy & Boch. Pris 159 kr.



## Bricka för morfar

På Designistas hemsida hittar man mycket fint. Bland annat brickan Bengt i laminat formgiven av Hanna Säfström och döpt efter hennes morfar. 20 x 27 cm, pris 220 kr.



## En citrusdrink

### Liberty Island

Lägg is i en shaker. Pressa några limstänk över isen, fyll på med 1 cl Hpnotiq samt 3 cl gin eller vodka. Rör ingredienserna med sked så att de blir väl kylda.

Häll upp i cocktailglas. Garnera med limezest och cocktailpinne med kristalliserat socker eller en liten limeklyfta.



## Stödvin



FOTO: PETER KNUTSON

Jens Spendrup, VD för dryckesföretaget Spendrups som lanserar ett vin där cirka hälften av vinsten ska gå till Storkyrkans stödförening i Gamla stan i Stockholm. Läs mer på [stockholmsdomkyrkoforsamling.se](http://stockholmsdomkyrkoforsamling.se)

Hur kom ni på att sälja vin till förmån för en kyrka?

– Det var min idé! Jag är ordförande i Storkyrkans stödförening och funderade på hur man skulle kunna få in pengar till kyrkan.

Då kom vi på det här med vinet Princess Ingeborg från Côtes-du-Rhône, ett rött medelfylligt, ganska kryddigt vin.

Hur ska ni sälja det?

– Vi säljer det till restauranger i Gamla stan. Målet är att 50 krogar ska ha vinet. Det har blivit väl mottaget hittills, men det är så nytt att det är för tidigt att säga ännu. De vi pratat med tror att det kommer lägligt till prinsessbröllopet och att det kan intressera turister. (Det kommer även att finnas i Systembolagets beställningssortiment till hösten, reds anm.)

Är du själv en öl- eller vinkille?

– Jag är i första hand en dryckeskille! Men jag får erkänna att mitt hjärta ligger närmare ölet. Jag tycker att öl passar i de flesta sociala sammanhang, medan vin är mer en måltidsdryck.

Vad är du för vintyp?

– Jag tycker om franska röda viner, som inte får vara för söta. Jag tycker till och med att ett rött lätt vin kan passa fint till fisk.

