

RÄKTOAST VALENTINE

500 gr skalade hela räkor
200 gr majonäs
5 msk gräddfil
2 citroner, rivet skal och saften
5 msk finhackad rödlök
2 msk finhackad gräslök
Salt och svartpeppar

10 skivor lingonbröd
smör att steka i
100 gr löjrom
citron och dill till garnering

Låt räkorna rinna av väl i ett durkslag. Blanda majonäs, gräddfil, citronsaft och rivet citronskal i en bunke. Vänd i räkorna, rödlök och gräslök. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar. Stek brödsnivorna i smöret. Låt svalna och lägg på räkröran. Garnera med en klick löjrom, en citronskiva och en snygg dillkvist.

GORGONZOLAFYLLED FISK

10 st fiskfileér
2 tsk citronpeppar
300 gr gorgonzola
4 msk kesella

3 dl creme fraiche
4 msk hjortronsylt
1 röd chilifrukt
smör

Skär ett snitt, en ficka i varje fiskbit. Krydda med citronpeppar och salt. Lägg fisken på ett smort ugnssäkert fat. Mosa osten och blanda ner kesella. Fyll fickorna med fyllningen. Stek mitt i ugnen ca 15 min.

Blanda creme fraiche och hjortronsylt. Kärna ur chilifrukten och hacka den mycket fint. Tillsätt chilifrukten och smaka av såsen med salt.

Risotto

5 dl avorioris
3 msk olivolja
2 schalottenlökar finhackade
2 citroner, saften och rivet skal
2 apelsiner, saften och rivet skal

5 dl vitt vin
10 dl kycklingbuljong
5 msk smör
riven parmesan

Värm olivoljan i en kastrull. Lägg i schalottenlöken och avorioriset och fräs hastigt tills löken är genomsiktig. Tillsätt vinet och saften från citrusfrukterna. Koka 1 minut och tillsätt sedan lite av buljongen så att riset täcks. Sjud på medelvärme och tillsätt hela tiden mer av buljongen så det täcker riset, i ca 10 min. Glöm inte att röra om med jämna mellanrum. Avsluta med att tillsätta de rivna citrusskalen, smöret och den rivna parmesanen. Det ska fortfarande vara krämigt. Smaka av med salt, men tänk på att det är sätta av både buljong och parmesan så var lite försiktig.

KIWI I GRÖNPEPPARSÅS

3 msk grönppeppar
10 msk brun farin
10 st skalade och klyftade kiwi
15 cl cognac
10 msk rumstempererat smör
1 msk florsocker

Koka upp grönppeppar och cognac och tillsätt smöret klickvis under vispning. Fräs kiwiklyftorna i smör och lite florsocker i en inte alltför het kastrull. Fördela klyftorna på varma tallrikar som "ekrar". Håll över såsen och servera med vaniljglass.