Recept från Måltidsverksamhetens monter på Seniordagen

Jordgubb- & rabarbersmoothie
100 g rabarber
150 g jordgubbar
75 g florsocker
2 dl turkisk yoghurt
1,5 dl A-fil
Vaniljsocker & basilika
Mixa rabarber, jordgubb o socker
Tillsätt yoghurt o fil
Smaka av med vanilj o basilika
Mixa slätt

Petit choux
100 g smör
4 dl vatten
4 dl vetemjöl
6 ägg
Koka upp vatten o smör, tillsätt mjöl o rör kraftigt tills smeten släpper från kastrullen,
ta undan kastrullen från värmen o tillsätt äggen ett i sänder under kraftig omrörning
klicka ut på plåt grädda i ugn 195 gr c:a 15 min
blir c:a 50 st

Räkröra till petit chouxen
5 kokta ägg
250 g maionnäs
200 g kesella
40 g riven pepparrot
Dill, salt o peppar efter smak
200 g räkor
Hacka ägg o räkor, blanda i övriga ingredienser
Räcker till c:a 40 petit chouxer

Smörkräm till petit chouxen
1 kg rumsvarmt smör
1 l kesella
10 msk kakao
1,5 l florsocker
1 tsk salt
Allt röres samman
Räcker till c:a 100 petit chouxer

Skinkröra till snittar
150 g maionnäs
100 g kesella
100 g purjolök
100 g rökt skinka
C:a 2 tsk curry
Salt o peppar
Finhacka skinka o purjolök, blanda i övriga ingredienser, smaka av
Räcker till c:a 25 snittar

Pannacotta med kaffesmak
1 dl gelésocker
5,5 dl vispgrädde
Snabbkaffe eftersmak
Blanda gelésocker, grädde o kaffet (eller vad du vill smaksätta med)
I en kastrull. Koka en halvminut o fyll upp i portionsglas

Cheesecake med pepparkakor
Lägg smulade pepparkakor i botten på portionsglas
Vispa ihop 2 dl kesella (10%) med ¼ dl socker
Häll i portionsglasen o garnera med bär/pepparkakor