

Kyckling

Marinad:

- 1 dl olivolja
- 2 msk soya
- 1 tsk sambal oelek
- 2 st pressade vitlöks klyftor
- 4 tsk färsk riven ingefära (eller 2 tsk mald)

- ca 1 kg kycklingfile
- 1 st rödlök
- 1 st gul paprika
- 150 g feta ost
- 1 brk körsbärstomater.

Blanda samman allt till marinaden, dela kyckling fileerna i mindre bitar och lägg i marinaden minst 5 tim innan.

Häll kyckling med marinad i en ungsform, grädda i 175 grader ca 20 min. strö över stimlad rödlök och paprika, feta ost och tomater, grädda ytterligare 20 min.

Servera med ris eller potatis, sallad och gärna en kall vitlökssås.

Kall sås:

- 4 dl grekisk youghurt
- 3 msk lätt majonäs
- 1-2 pressade vitlökklyftor
- 2 tsk grekisk salladskrydda

Blanda samman allt, låt den stå och dra en stund innan servering

FOCCACIA

50g	jäst
1 lit	ljummet vatten
1 msk	salt
$\frac{1}{2}$ dl	socker
$\frac{3}{4}$ dl	olivolja
ca 2 l	vetemjöl

Blanda samman allt till en deg, låt den jäsa 1 tim.

Smörj en långpanna med olja, tryck ut degen och gör lite hål med fingertopparna. Jäs 15 min. Ringla över lite olivolja och strö på lite flingsalt.

Grädda i 225 grader varm ugn ca 25 min.

Tips:

Smaksätt din foccacia så det passar till maten/ soppan.

Du kan trycka ner lite saltorkade tomater, oliver, fetaost innan gräddning. Strö över någon ört krydda....

DAJM TÅRTA

Botten:

4 st äggvitor
150 g mald mandel
1½ dl strösocker

Vispa äggvitorna till hårt skum, tillsätt mandel och socker.
Grädda i smord form, gärna med löstagbara kanter.
175 grader ca 30 min. Låt botten svalna.

Fyllning.

4 st äggulor
1½ dl strösocker
3 dl vispgrädde
2 st hackade dubbeldajm

Vispa ägg och socker, tillsätt dajm (smaksätt gärna med en skvätt av din favorit likör). Vispa grädden och vänd ner i äggsmeten.
Häll ovanpå kakkotten och låt stå i frysen minst 5 tim.
Gott med bär till.

Smaklig måltid !