

 **MAIZENA**



Den moderna
hemmafruns
favorit ...





Rosmarincookies med hasselnötter

Ca 24 st. *1 stort ägg*
150 g Maizena® *50 g grovhackade*
Majsstärkelse *hasselnötter*
150 g vetemjöl *1-2 msk finhackad rosmarin,*
1 tsk bakpulver *torkad eller färsk*
120 g rörsocker *Ev. 1-2 msk vatten*
100 g flytande margarin,
t.ex. Milda

Blanda vetemjöl, majsstärkelse, rörsocker och bakpulver ordentligt. Tillsätt margarinet till mjölblandningen under omrörning. Vispa ihop rosmarin och ägg och arbeta ner i mjölblandningen tillsammans med hasselnötterna. Samla ev. degen med lite vatten och rulla den till en korv. Skär degen i 24 bitar och forma dem till små runda kakor, ca 1 cm tjocka. Grädda kakorna i en förvärd ugn vid 180° i ca 15-18 minuter eller tills de är gyllenbruna och genomgräddade.

Tips! Kan förvaras en längre tid i en tättslutande burk.



grovt Fiber knäckebröd

50 g Maizena® Majsstärkelse *1 tsk finsalt*
50 g rågmjöl *Ca 1½ dl vatten*
1 msk flytande margarin,
t.ex. Milda

Blanda majsstärkelse, rågmjöl, flytande margarin och salt i en skål. Tillsätt vattnet under omrörning tills degen blir "seg". Rör ordentligt i några minuter. Bred ut degen på en bakmatta eller bakplåtspapper i ett tunt, jämnt lager på ca 2-3 mm, antingen som en stor rektangel på 40 x 30 cm eller som 8-10 mindre portionsbitar på flera bakplåtar. Grädda knäckebrödet i en förvärd ugn vid 160° i ca 15-20 minuter eller tills knäckebrödet är helt knaprigt. Kan förvaras i en tättslutande burk i flera veckor.

Tips! Om du bakar knäckebrödet i ett stort stycke, kan du bryta det i mindre bitar medan det är ljust. Strö eventuellt lite linfrö, sesamfrö, solroskärnor eller dylikt över brödet innan du gräddar det.



Svamprollad Provençale

Deg:
2 msk flytande margarin, t.ex. Milda
4 msk Maizena® Majsstärkelse
2½ dl mjölk
3 ägg – uppdelade i gula och vita
50 g riven ost
Salt och färskmalen peppar

Fyllning:
1 finhackad lök
Lite matfett till stekning
250 g champinjoner, sköljda
och grovhackade
2 tomater, tärnade
4 msk Milda mat 4 %, 7 % eller 15 %
3 msk hackad persilja
50 g riven ost
Salt och färskmalen peppar

Deg: Gör en redning av flytande margarin och majsstärkelse i en kastrull. Tillsätt mjölken och låt såsen koka upp under noggrann omrörning. Ta kastrullen från värmen och låt svalna. Tillsätt äggulor och ost under vispning. Smaka av med salt och peppar. Låt degen svalna till rumstemperatur. Vispa äggvitorna hårt och vänd sedan ner dem i degen. Bred ut degen på en bakplåt med bakplåtspapper till en fyrkant på ca 30 x 35 cm. Grädda i en förvärd ugn vid 165° i ca 20 minuter eller tills den är gyllenbrun och genomgräddad. Vänd ner den gräddade degen på ett nytt bakplåtspapper och dra försiktigt av det gamla.

Fyllning: Rosta svampen i en het stekpanna med lite matfett, tillsätt lök och tomat och låt det fräsa i ett par minuter. Tillsätt Milda mat och låt allt koka ihop till en tjock stuvning. Smaka av med ost, persilja, salt och peppar. Bred ut fyllningen på rulladbottnen och rulla ihop den med skarven nedåt. Skär rulladen i skivor och servera omgående tillsammans med en god sallad.

Receptet som
garanterat
imponerar på
vännerna!

Tårta

Päron Belle Hélène



Tips! Använd inlagda päron och du inte får tag på färsko.



Tärtbottnar:
4 ägg
150 g socker
40 g Maizena® Majsstärkelse
60 g potatismjöl
2 tsk bakpulver

Chokladkräm:
1 paket Milda mat 4 %, 7 % eller 15 %
Ca 3 msk socker

Tärtbottnar: Dela upp äggvitor och äggulor. Vispa ihop äggulor och socker hårt tills konsistensen blir som äggtoddy. Vispa äggvitorna hårt och vänd försiktigt ner i smeten. Tillsätt potatismjöl och majsstärkelse – sikta genom en sil under försiktig omrörning. Smöra en springform (ca 23 cm i diameter) eller klä den med bakplåtspapper. Häll smeten i formen och grädda i en förvärmad ugn vid 160° i ca 30 minuter eller tills kakan är genomgräddad. Låt den svalna innan du sedan skär den i 2 eller 3 bottenar.

Chokladkräm: Koka upp Milda mat med sockret och tillsätt chokladen under vispning. Rör ihop krämen ordentligt och låt den svalna. Vispa Milda Visp till ett lätt skum. Lägg ihop tärtbottnarna tillsammans med chokladkräm, päron och Milda Visp kräm. Dekorera med resten av krämen och sikta över lite kakaopulver genom en sil.

Tips! Använd ev. inlagda päron om du inte kan hitta fina färsko.

125 g god mörk choklad, skuren i små bitar
Lite kakaopulver
som dekoration

Fyllning:
4-6 mogna päron, skalade och skurna i klyftor
1-2 paket Milda Visp för vispning (beroende på om du gör 2 eller 3 bottenar)

Härliga valnöts-muffins Ca 12 st.

100 g mixade eller finhackade valnötter
100 g florsocker
1½ dl flytande margarin, t.ex. Milda

4 ägg
1 tsk bakpulver
60 g Maizena® Majsstärkelse

Rör ihop valnötter och florsocker i en skål. Tillsätt margarin och ägg och vispa ihop smeten ordentligt. Tillsätt majsstärkelse samt bakpulver och rör ner ordentligt i smeten. Fördela smeten i ca 12 muffinsformar beroende på storlek. Fyll endast formen till ca ¾, eftersom smeten jäser. Grädda sedan i en förvärmad ugn vid 170° i ca 20 minuter. Smeten får gärna vara lätt fuktig i mitten när muffinsen är färdiggräddade eftersom de då blir saftigare och godare.

Chokladsandwich med vaniljglass

5-6 portioner:
1 dl flytande margarin, t.ex. Milda
1 dl äggvita (från ca 3-4 ägg)
100 g florsocker
60 g Maizena® Majsstärkelse
Ca 3 msk kakao
Carte d'Or vaniljglass
Färska eller frysta bär

Vispa ihop margarin och florsocker i en skål. Tillsätt sedan majsstärkelse och kakao. Bred ut 10-12 tunna cirklar av smeten (ca 2-3 mm) på ett par bakplåtar med bakplåtspapper. Se till så att cirkelarna inte rinner ihop. Grädda dem i en 160° varm ugn i ca 10-15 minuter tills de blir spröda.

Lägg upp sandwicharna på en tallrik till varje gäst vid servering. Placera ett par glasskolor ovanpå botten tillsammans med lite färska bär eller mixade frysta bär. Lägg därefter en botten till ovanpå och servera.

Tips! Sylt, vispgräddade eller mosad frukt passar också bra i sandwichen tillsammans med glassen.



Fantastisk dessert till dina gäster!

Kryddig gulash**soppa**

400 g ox- eller kalvkött i små tärningar
Lite olja eller margarin till stekning
2 rödlök, skuren i tunna klyffor
1 vitlöksklyfta
1-2 msk tomatpuré
1-2 msk torkad eller färskhackad timjan

2 tsk paprikapulver
300 g skalad potatis, tärnad
1 stor röd paprika, strimlad
1 liter oxbuljong
(ev. Knorr FOND "DU CHEF")
1-2 msk Maizena® Brun Redning
Salt och färskmalen peppar

Fräs köttet med lite matfett i en stor gryta tills det blir lätt gyllenbrunt. Tillsätt löken och låt allt fräsa i ett par minuter. Tillsätt tomatpuré, timjan, paprikapulver, potatis och paprika och vänd ihop allt ordentligt. Häll över buljongen och låt sjuda i ca 20-25 minuter eller tills potatisen är mjuk. Red soppan med brun redning och smaka ev. av med lite salt och peppar. Servera soppan rykande het, ev. med lite gott bröd.

Det perfekta brödet till gulashsoppan. Ger en härligt mättande måltid.

Matbröd

med saltorkade tomater, ost och svamp

4 dl ljummet vatten
½ pkt jäst
1 tsk salt
Ca 50 g saltorkade tomater i olja, grovhackade
Ca 50 g ost av mild och fast typ, tärnad
Ca 50 g rostade champinjoner i tjocka skivor
200 g Maizena® Majsstärkelse
300 g vetemjöl
1-2 msk olja
Färsk eller torkad timjan
Grovsalt

Lös upp jästen i det ljumna vattnet. Tillsätt salt, saltorkade tomater, ost och svamp och rör i majsstärkelse och vetemjöl. Arbeta ihop degen ordentligt, eventuellt med en köksmaskin eller elvisp (använd degkrokar med elvispen). Degen ska vara mjuk och fuktig.

Fördela degen i en långpanna med bakplåtspapper, ca 25 x 30 cm, och låt den jäsa en timme i rumstemperatur. Häll lite olja över degen och tryck ner fingrarna lätt i brödet så att det bildas fördjupningar. Strö över timjan och salt. Grädda brödet i en förvärmad ugn vid 200° i ca 30-40 minuter eller tills brödet är genomgräddat.

Fisksoppa med curry

1 morot i små tärningar
1 lök i små tärningar
Lite olja eller margarin till stekning
¾ liter fiskbuljong
1 msk god, gärna stark, curry – och gillar du curry kan du ta i ännu mer
Skal och saft från 1 lime
1-2 msk Maizena® Ljus Redning
400 g fisk, t.ex. lax, sej, kungsfisk, pangasius (hojmal) eller sjötunga
1 paket Milda mat 4 %, 7 % eller 15 %
200 g skalade räkor
Lite färsk spenat
Salt och färskmalen peppar

Fräs morötter och lök i lite matfett ett par minuter utan att de får färg. Tillsätt curry, limeskal och buljong. Låt sjuda i ca 15 minuter. Strö 1-2 msk Ljus Redning över det hela och rör om ordentligt.

Skär fisken i tärningar och lägg ner i soppan. Tillsätt Milda mat. Låt fisken sjuda svagt i några minuter tills den blir mjuk. Tillsätt räkorna och lägg i en handfull färska spenatblad. Smaka av med limesaft, salt och peppar. Servera soppan rykande het med lite gott bröd till.

Håll dig
varm!



www.maizena.se