

dagmar's kitchen

SEASONAL RECIPES + PHOTOGRAPHY

Mandel, hirs och cheddar scones

12 scones

1 dl mandlar, lätt rostade
3 dl dinkelsikt
2,5 dl mandelmjöl
2,5 dl hirsflingor
3,5 tsk bakpulver
0,5 tsk havssalt
0,5 tsk fiberhusk
knappt 2 dl riven cheddarost
...
100 g kallt smör
...
zest av 1 ekologisk apelsin
0,5 dl små sultanarussin
2,5 dl mjölk

- 1) Sätt ugnen på 250° C. Rosta mandlarna lätt i en torr stekpanna och ställ åt sidan för att svalna.
- 2) När mandlarna svalnat, hacka dem grovt och blanda med övriga torra ingredienser (inklusive osten).
- 3) Skär smöret i mindre bitar och tillsätt till den torra blandningen. Nyp och pressa ihop smöret (använd fingrarna) med de torra ingredienserna tills du fått en smulig massa.
- 4) Gör ett hål i den torra blandningen och tillsätt mjölk, apelsinzest och russin. Blanda snabbt ihop till en deg med hjälp av en gaffel eller slickepott. Degen kan verka lite kladdig, men det är ingen fara..
- 5) Mjöla händer och bakbord med lite dinkelmjöl och knåda degen genom att vika den 2-3 gånger tills den känns smidig. Platta ut till en rundel ca 2,5 cm tjock.
- 6) Använd en 5 cm utskärare (eller ett glas) för att ta ut runda scones ur plattan. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Fortsätt tills du fått 12 scones.
- 7) Pensla sconesen med mjölk och strö hirsflingor och/eller mandelspån på ytan. Grädda mitt i ugnen ca 12 minuter tills de fått lite färg.
- 8) Låt svalna på bakgaller.

dagmar's kitchen

SEASONAL RECIPES + PHOTOGRAPHY

Citruskompott med rosmarin

Aningen omarbetat från boken "What Katie Ate"

- 2 apelsiner eller blodapelsiner
- 2 röda grapefrukter (använd ekologisk frukt om du kan)
- 2 msk ljus muscovadosocker
- 1 msk honung
- 4-5 rosmarinkvistar + mera till servering

- 1) Börja med att filéa frukten: Skär topp och botten av frukterna och gå sedan runt hela frukten med en liten vass kniv för att få bort allt skal och allt vitt. Håll sedan frukten över en skål för att samla upp juicen, och skär försiktigt ut klyftorna från skalet. Samla de filéade klyftorna i skålen med juicen när de är helt fria från vitt skal och frön.
- 2) Låt frukt och juice koka upp försiktigt tillsammans med muscovadosockret i en liten kastrull eller stekpanna. Låt småkoka 2-3 minuter tills frukten är mjuk. Ta av från värmen och sila bort frukten med tex. en hälslev. Ställ frukten åt sidan tills vidare.
- 3) Låt juicen koka vidare tillsammans med honung och rosmarin, ca 15-20 minuter tills den fått en sirapsliknande konsistens.
- 4) Ta bort rosmarinkvistarna och håll sirapen över frukten. Servera med ny rosmarin.