

Tu vessonskans helgmeny för två

Flatbreads med toppings

Ingredienser

1 kyld Årstidernas pizzadeg
25 g smör (ytterligare 25 g om du även ska göra pastarätten)
En liten näve färsk salvia
olja, till stekning

1. Med zucchini, parmesan och kapris

1/2 zucchini (använd hela zucchinin om du även ska göra pastarätten)
1/2 citron, saften
1/3 av parmesanbiten
1 msk kapris i havssalt

2. Med tomat, getost och gomashio

1 stor tomat, i skivor
1/2 paket färsk getost från Tebstrup Gedeosteri
1 msk Årstidernas gomashio

1. Hyvla zucchini tunt, gärna med hjälp av en mandolin. Lägg lite mer än hälften (om du använt hela zucchinin) i ett durkslag och salta. Den andra hälften lägger du i en skål och blandar med citronsaft och kapris.
2. Bryn smör tillsammans med salvia.
3. Dela pizzadegen i två delar. Platta till så att de blir ca 1 cm tjocka, antingen genom att kavla eller använda dina händer. Stek dina flatbreads i rikligt med olja på båda sidor tills de blivit gyllene. Vill du hellre baka dina flatbreads i ugn, sätt ugnen på 220 grader varmluft, och baka tills brödet fått fin färg.
4. Pensla dina flatbreads med lite av det brynta salviasmöret. Toppa det ena med den citronmarinerade zucchinin. Avsluta med att riva på parmesan och peppra. På det andra brödet lägger du på tomat, smulad getost samt gomashio. Toppa med svartpeppar.

Servera genast!

Crudit er med za'atardipp

Ingredienser

Valfria grönsaker i säsong, innehållet i Lilla Gnagargr ntl dan passar utmärkt

1 burk cr me fraiche

1 påse årstidernas za'atar

Olivolja

Salt

Dela grönsaker i stavar och lägg på ett fat. Blanda za'atar med lite olivolja.  s den över cr me fraichen och rör runt.

Dippa grönsaker i röran med za'atar!

Ricottapasta med zucchini, citron och salviasm r

Ingredienser

1/2 zucchini

1 schalottenlök

1 vitlösklyfta

1 burk ricotta från La Treccia

2/3 av parmesanbiten

1 citron, saften

1 paket årstidernas bigoli-pasta

olivolja eller smör till stekning

Ev. brynt salviasm r

Salt och svartpeppar

1. Ta fram durkslaget med den saltade zucchinin eller hyvla zucchini tunt och lägg i ett durkslag eller en sil. Skiva även löken och vitlöken tunt och lägg i durkslaget. Om du inte tidigare saltat, salta och l t stå i ca 10 minuter.
2. Koka pastan enligt anvisningarna på paketet, spara pastavatten till senare.
3. Krama ur så mycket vätska du kan från zucchinin. Värm en stekpanna med rikligt med olja eller smör. Ha i zucchini och lök, stek några minuter under omrörningen tills det mjuknat. Vänd i ricotta, riven parmesan samt citronsaften.
4. Vänd i den kokta pastan samt lite av pastavattnet. Rör i lite pastavatten i taget tills de har den konsistens på s sen som du önskar. Salta och peppra.
5. Lägg upp citron- och zucchinipastan på två tallrikar. Toppa med extra parmesan, rivet citronskal samt någon liten sked av det brynta salviasm ret.