



Barbara och Cassandra gör en fräsch sallad till den timjansstekta kycklingen.

Läckert i all hast

medan gästerna smuttar på drinken

Meny

Smördegstrutor med parmesan och tapenade, guacamole, majschips
Dopff Brut, nr 7410, 106 kr

Apelsin- och timjansstekt kyckling med persiljepesto och rotfruktsgratäng
A Mano Primitivo 2007, nr 2308, 79 kr

Skivade jordgubbar med chokladmousse och hallonsås

Med eget företag och en liten dotter som fyller tiden är det viktigt att ha god planering när det kommer middagsgäster. I stället för förrätt bjuder Barbara Hosak på flera små tilltugg till välkomstdrinken. Under tiden går varmrätten klar i ugnen och desserten står och väntar i kylen.

AV BIRGIT NILSSON BERGSTRÖM
FOTO: BO-INGVAR JONSSON

I ett rött hus med vita knutar, strax utanför Värnamo, bor **Barbara Hosak** och hennes dotter, **Cassandra**.

Barbara driver Kateha, ett matföretag, vars design mestadels görs i Sverige medan tillverknigen sker i Indien.

Mattorna är ofta färgstarka och djärvt mönstrade.

– Våra mattor tillverkas i Bhadohi, en stad sydöst om New Dehli, berättar Barbara. Indien är underbart, ju mer man reser runt i landet, desto mer vill man se. Och än så

länge kan ju Cassandra också resa med mig.

Barbara är sjunde generationen Hosak i textilbranschen och hon har en spännande internationell bakgrund.

Hennes pappa, Hans Hosak, arbetade för en känd ullmattfabrik i Blekinge, men traditionen till trots var Barbara från början inte alls road av att gå i släktens textila fotspår.

Hon längtade ut i världen och fick bland annat jobb i Düsseldorf, men efter tio år längtade hon hem. Efter en resa till Indien tillsammans med sin far kände hon sig redo att kliva in i familjeföretaget i Sverige. Och nu har hon sin

bas i det charmiga småländska 1700-talshuset.

– När jag hämtat Cassandra och kommer hem från jobbet, är det hennes mat som är viktigast. Jag brukar inte hinna med någon förrätt när vi har gäster. Då gör jag hellre några goda snacks till drinken så att alla snabbt får något i magen.

– Under tiden kan jag fixa med resten, säger Barbara.

– Efterrätten är alldeles underbar, tycker Cassandra och slickar sig om munnen.

– Ja, den är ett härligt matminne från en väninna i Norge, bekräftar Barbara.

Välkommen att prova hennes lika läckra som lättlagade meny. ■

Barbara bjuder hellre på lite plock till välkomstdrinken än på förrätt!



Smördegstrutor på två sätt

Här strös ena halvan av en färdigköpt smördegspatta med riven parmesan, den andra får ett täcke av olivrörans tapenade, som finns att köpa färdig.

- TILL 4 PERSONER:
1 rulle kyld smördeg
50 g riven parmesanost
1 msk olivolja
2-3 msk tapenade

Sätt ugnen på 200 grader.

Bred ut smördegspattan och strö hälften av parmesanosten över halva plattan. Dela plattan och skär i rutor. Lägg dem på bakpappersklädd plåt.

Bred tapenade på den andra halvan och strö över resten av parmesanosten. Skär i rutor och lägg på plåten. Grädda mitt i ugnen ca 10 minuter.

Pensla parmesanrutorna med lite olivolja.

Guacamole

Guacamole är en kall avokadoröra med ursprung i det mexikanska köket.

- TILL 4 PERSONER:
2 mogna avokador
1 liten vitlöksklyfta
pressad citron
salt, peppar

Skala, kärna ur och mosa avokadorna. Spara kärnorna. Smaksätt moset med riven vitlök, lite citronsaft, salt och peppar. Lägg i kärnorna.

Servera med majschips att doppa i röran.

Tips!

Spara avokadokärnorna och låt dem ligga i röran fram till serveringen, då mörknar den inte.

Apelsin- och timjansstekt kyckling

Barbara styckar kycklingen så att alla delar kan utnyttjas maximalt. Skrovet kokar hon av till en god buljong.

- TILL 4 PERSONER:
1 stor färsk kyckling
salt, peppar
10 vitlöksklyftor
1 apelsin i bitar
färsk timjan

Sätt ugnen på 200 grader. Stycka kycklingen i lagom stora bitar och lägg dem i en smord ugnform. Salta och peppra. Skala vitlöksklyftorna och lägg dem, oskalade apelsinbitar och timjankvistar runtom. Stek mitt i ugnen 45-60 minuter tills kycklingen är genomstekt. Servera med rotfruktsgratäng, persiljepesto och en sallad. (Se respektive recept.)

Rotfruktsgratäng

Använd de rotfrukter du tycker om och har tillgång till.

- TILL 4 PERSONER:
ca 1 kg rotfrukter, t ex potatis, morot, palsternacka, rotselleri, purjolök

- 2 vitlöksklyftor
salt, peppar
3 dl matlagingsgrädde
1 dl mjölk
1 dl riven parmesan
25 g kallt smör

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och skiva rotfrukterna och varva med skivad vitlök i en smord ugnform. Salta och peppra och håll över grädde och mjölk. Stek mitt i ugnen ca 50 minuter.

Ta ut formen och täck med riven parmesan och smörskivor efter halva tiden. Stek tills rotfrukterna är mjuka.

Persiljepesto

Mixa ca 20 g bladpersilja tillsammans med ca 2 msk rapsolja. Pressa ner 1 liten vitlöksklyfta och smaka av med salt och peppar. Späd ev med lite vatten.

Sallad

Salladen kan variera beroende på årstid och tillgång.

Varva sköljd **babyspenat** med **solroskärnor**, **pumpakärnor** och **minimozzarella**. Ringla över en god **olivolja** och strax före serveringen en krämig **balsamvinäger**, **crema di balsamico**.

