



## Rostade chilimandlar

### Ingredienser

- 200 g sötmandel
- 2 msk flytande honung eller ljus sirap
- 1 msk farinsocker
- 1 msk paprikapulver
- 1 tsk chilipulver
- ev lite chilipeppar

Recepttips till vinterns glöggmingel av Stenvide Mathantverk

[www.stenvide.com](http://www.stenvide.com)

Följ oss på Facebook & Instagram



## Parmesankek med nötter & rosmarin

### Ingredienser

- 1 dl Monki Hasselnötssmör alt 1 dl hasselnötter
- 150 g smör
- 4 1/2 dl vetemjöl alt glutenfritt mjöl
- 2 msk finhackad rosmarin
- 1 1/2 dl förskrivna parmesanost
- 1/2 tsk salt
- nymalen svartpeppar



## Saffrans-marinerad cheddarost

### Ingredienser

- 1 kuvert saffran
- 1 nypa salt
- 1/2 dl kallpressad rapsolja
- 1 tsk citronsaft
- 2 tsk flytande honung
- 1/2 Västerbottensost
- svartpeppar
- 1 ask krasse
- 1/2 dl salladsströssel (fröblandning) eller solrosfrön



## Pepparkaks-cheesecake med ädelost

### Ingredienser

- 2 gelatinblad
- 75 g smält smör
- 150 g pepparkakor
- 300 g ädelost
- 2 dl crème fraiche
- Till servering:
- 1 dl rostade pumpafrön
- 0,5 tsk malen kanel

Recepttips till vinterns glöggmingel av Stenvide Mathantverk

[www.stenvide.com](http://www.stenvide.com)

Följ oss på Facebook & Instagram

## Så här gör

1. Sätt ugnen på 150°. Lägg mandlarna på en plåt. Ringla över honungen och strö över sockret och kryddorna. Stänk över lite vatten så att de inte klibbar ihop.
2. Rosta nöterna i mitten av ugnen i ca 20 minuter. tills de har fått lite färg. Rör om då och då.
3. Sära på mandlarna, så de inte klibbar ihop medan de svalnar. Låt svalna lite på plåten innan servering.

Byt ut  
mandel  
till andra  
nötter

**Recepttips till vinterns  
glöggmingel av Stenvide  
Mathantverk**  
[www.stenvide.com](http://www.stenvide.com)  
Följ oss på Facebook &

## Så här gör du:

1. Rosta hasselnötterna i torr stekpanna om du inte har Monikis hasselnötspasta/smör. Passa noga och rör om i pannan så att nöterna inte bränns. Gnugga bort skalet i en ren kökshandduk. Hacka nöterna grovt.
2. Blanda alla ingredienser i en matberedare till en jämn deg.
3. Forma till tre rullar och klä med plastfolie. Låt vila i kylan i en timme. Skär sedan i en halv centimeter tjocka skivor och lägg upp dem på bakplåtspapperklädd plåt. Tryck till dem lätt med en gaffel. Grädda i 150 grader i 15-20 minuter eller tills kexen fått fin färg.
4. Servera till exempel med fikonmarmelad.
5. Tips: Frys in degrullarna ogräddade. Sedan är det bara att ta fram, skiva upp och grädda när du får besök.

Frys  
in rullar  
av denna  
deg!

## Så här gör du:

**Recepttips till vinterns  
glöggmingel av Stenvide  
Mathantverk**  
[www.stenvide.com](http://www.stenvide.com)  
Följ oss på Facebook &  
Instagram

1. Stöt saffran med saltet i en mortel, lös upp i oljan så gott det går. Tillsätt citronsaft och honung .
2. Skär osten i små kuber. Blanda med saffransoljan, salt och peppar.
3. Låt ligga och dra en stund. Ju längre tid desto mer smak.
4. Blanda ostkuberna med klippt krasse och frön. Servera på skedar eller tandpetare

Byt ut  
till Väster-  
bottenost

## Gör så här:

1. Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter. Smält smör, mixa pepparkakor i matberedare och blanda. Fördela mixen i en bakpappersklädd springform, 22 centimeter i diameter. Eller fördela i mixen i muffinsformar.
2. Mixa ost och crème fraiche eller 10 % yoghurt. Krama vattnet ur gelatinet och smält det i en kastrull på svag värme. Rör ner gelatinet i ostmixen och fördela på pepparkaksbotten.
3. Ställ i kylan i minst 2 timmar för att stelna.
4. Blanda pumpafrön och kanel och strö över kakan vid serveringen.

Byt  
gärna ut  
crème fraiche  
till 10%  
yoghurt