

## Marthornas kokkväll

Vad är väl mera Martha än att finna glädje i att koka tillsammans och för andra. Den här våren har vi startat en ny kokgrupp och den är naturligtvis öppen för oss alla och om alla anmälda inte ryms med, så väntar vi som varit med tidigare, till nästa gång.



Här går vi igenom recepten till ett glas skumvin, som också senare ingick i vår Crème Ninon.

Temat denna första kokkväll var **Påskmat**. Vi tillredde två förrätter, en huvudrätt och två desserter.

Den första förrätten var **Norsk sillrätt**, som ingått i Sivs påskrätter sedan barnsben. Nedan ser vi Nilla lägga en sista hand vid den smakliga sillrätten. Till den serverades en svag (21%) snaps med örter som Carola tillrett och gett namnet Marthornas påsksnaps.



Förrätt nummer två var en **grön ärtsoppa med basilika**. Den serverades med oststänger.



Marianne vid grytorna. Förutom många andra goda ingredienser tillsattes till sist en slurk skumvin som höjde smaken till skyarna.

Underbara misstag skedde, som gjorde kvällen ännu roligare. Stina tillverkade de spröda **oststängerna** och frågade Carola hur många degplattor som skall användas. En eller ett paket? Hela paketet svarar Carola och det ledde till att alla kunde få några med sig hem också, vilket säkert mången liten gubbe blev glad över.



Till huvudrätt gjorde vi **lammytterfilé med skummig krasseskål, spetskål och haricot verts**. Huvudrätten hade många arbetskedan då den dessutom serverades med rostad sötmandel och zucchini. En härligt rosa lammfilé med härliga tillbehör serverades av Ami, Carita och Vilma. Så speciellt den skummiga krassesåsen var en ny bekantskap för oss alla.



Här är det fart på! Grytor och pannor på alla köksöar i Hagelstamska skolköket.

Fyra timmar hade vi köket reserverat och det behövdes nog. Man måste litet smälta maten mellan verserna och samtalsämnen tryter ju inte i ett sådant här sällskap.

Så var det dags för desserten. Först en **ljus kladdkaka** som var en nyhet får många, som är vana vid den mörka kladdkakan. Redan i receptet varnades det för att den inte blir så vacker. Så länge den var i formen var den nog en skönhet, men vi hade inte tid att låta den svalna, så då

Carola vände den upp och ned blev den mindre vacker. Men vad gör väl det, god var den med **hallonsås** och citronmeliss på.



Som avslutning på vår kulinariska kväll smaskade vi i oss **Marzipanägg med mojitosmak** som Siv konstnärligt skapat.



Vi tackar alla som deltog och skapade den fina stämningen och hoppas att få se många marthor på nästa kokkväll som ordnas 19.4. Då är temat Plockmat med tanke på vårens fester.

En Glad Påsk tillönskar er hela styrelsen gm Carola.