

Den 6.3.2024 samlades 12 förhoppningsfulla Marthor till årets första Martha-kök i Hagelstamska högstadiets kök. Kvällen hade förberetts av Stina Sankila, Carola Juselius och Siv Hellén. Denna gång valde vi mat med asiatisk touch som tema. Under rubriken ASIATISK SMAKFEST tillreddes följande meny, i huvudsak tagen från Allt om Mat Nr 3/24.

1. Frasiga kuvert med räkor och sesamfrön
2. Spring rolls
3. Nasi goreng med currustekt banan
4. Butter halloumi-curry med blomkål
5. Filotarte med brie och päron
6. Mango Sago

För många deltagare var tillredning av asiatisk mat till stora delar en ny upplevelse och vi experimenterade fritt med okända ingredienser såsom Sambal badjak, sumak och tapioka-pärlor. Vi tyckte att menyn var lyckad och allt var gott. Filo-degen, som ingick i två rätter, är ju alltid en utmaning. Till förrätterna serverades ett skumvin och vi höjde en skål för den efterlängtrade våren.

Om inte förr, så senast i höst ska vi försöka igen samlas kring grytorna. Idéer tas tacksamt emot och om någon är villig att dra en kväll med assistans från oss, som varit med, är vi tacksamma. Låt oss inte glömma bort våra traditioner. Att laga mat är ju en grundsten i Marthornas verksamhet.



Från vänster: Gunni Öhman, Carita Skogström skymd, Siv Hellén, Nilla Löfstedt-Söderholm, Inger Lindroos, Heidi Nyström, Stina Näresaari, Marianne Svartbäck, Margareta Fraser. Dessutom deltog Carola Juselius och Stina Sankila.



Frasiga kuvert med räkor och sesamfrön



Nasi goreng med currustekt banan.



Filotarte med brie och päron