



Välkommen!

Äntligen skiner solen och våren nalkas. Det firar vi idag med en våffla. Här finns recept på nya, goda våfflor som vi lagade i Go'kväll förra veckan. Den stora favoriten blev buffévåfflan med lax och Västerbottensost.

Länk till recept http://svt.se/2.125225/1.1930874/ostvafflor_med_farska_orter_och_rokt_lax

Länk till programmet på svtplay http://svtplay.se/v/1931386/gokvall/del_30_av_75?sb,p102931,1,f,-1

NYTT PROJEKT! Lustfyllda mellanmål

Foodie har fått det ärofyllda uppdraget att tillsammans med Barn- och ungdomskliniken vid Norrlands universitetssjukhus i Umeå medverka i produktion och lansering av en kokbok för cancersjuka barn.

Foodie kommer att producera recepten och har för detta tagit hjälp av en leg dietist med fil kandidat i Gastronomi; Ulrica Johansson. Hon tidigare medverkat i att utveckla mellanmålen på barnonkologiska avdelningen på Norrlands universitetssjukhus. Susanne kommer att jobba med samordning av projektet, kontakter, matstyling, formgivning och fotografering.

Samarbetspartner är två av Norrlands universitetssjukhus barndietister; Inger Öhlund och Lisbeth Nordström. Den medicinsk områdesansvarige läkaren Per-Erik Sandström har ett övergripande ansvar och barncancerföreningen i Umeå medverkar. Projektet beräknas pågå i ca 2 år.

Foodie vill passa på att välkomna Ulrica och alla duktiga samarbetspartners som gör det möjligt för vård och gastronomi att närma sig varandra på ett nytt sätt.

Länk till projektbeskrivningen www.arvsfonden.se/Pages/ProjectPage___37234.aspx



PÅSKMUFFINS MED LIMEGLASYR,

ca 30 st små eller 10 stora

Vi använde småbrödsformar som finns på vanliga matbutiker och ställde dessa i silipat-formar (ser ut som små muffinsplåtar fast böjbara). Då får formarnas kanter stöd och muffins flyter inte ut. Vackra muffinsformar i olika storlekar finns på vissa designbutiker eller på: www.tartdecor.se

2	ägg
1 1/2 dl	strösocker
4 dl	vetemjöl
2 tsk	vaniljsocker
2 tsk	bakpulver
1 krm	salt
1	ekologisk citron, det gula av skalet, rivet
1 droppe	gul karamellfärg (valfritt)
1 dl	flytande smör & rapsolja

Sätt ugnen på 200 grader. Ställ upp formarna på plåt. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda alla torra ingredienser och citronskal, rör ner i äggsmeten. Tillsätt smör och ev färg. Fyll smeten i spritspåse och fördela i formarna. Om du använder silipat kan du fylla dem upp till kanten, annars 3/4. Grädda ca 10 minuter eller tills de är gyllene och torra när du provsticker.

GLASYR

1	lime, pressad
ca 2 dl	florsocker
1	knivsudd karamellfärg (valfritt)
2 påsar	mandel- eller chokladägg (valfritt)

Gör glasyren: rör ner florsocker i lime tills konsistensen är riktigt tjock men ändå flyter ut lite. Klicka på glasyren, tryck gärna fast ett påskägg innan den stelnar.

TIPS: Vi provade ett set med färdig glasyr i små spritspåsar från butikens bakhylla för ytterligare garnering, de funkade bra.

PYSSLA MED MUFFINS I PÅSK!

Hanna, 10 hade studiedag i måndags, så Foodie fick hjälp att probbaka, dekorera och smaka av 3 sorters muffins. Enligt Hanna var minimuffins med citron godast på alla sätt. Speciellt smeten. Så varsågod, här kommer receptet. Superroligt påskpyssel både för små och stora kokkar.

VECKANS FÖRESTÄLLNING MED SUPÉ

Om du är sugen på underhållning med inte vill eller har möjlighet att gå ut på lokal så sänder SVT veckans föreställning varje lördag kl. 20.00. Till denna har Go'kvälls kokkar komponerat supémener.

http://svt.se/2.120327/1.1889261/program_for_veckans_forestallning_i_var

7 APRIL SMÖRGÅSTARTA I GO'KVÄLL

Miss inte Susannes bästa tips inför vårens och sommarens högtider. Kl 18:15 SVT1

TOTALLY SWEDISH

Om du befinner dig i England och längtar hem så vill vi rekommendera en butik och webshop som tillfredsställer abstinensen efter svensk mat och andra svenska saker. De har även svenska böcker (t ex våra kokböcker) och tidningar.

Ibland har de roliga evenemang, kika in på deras sida: www.totallyswedish.com