



Välkommen till min matkasse!

Jag har alltid älskat nya uppgifter och utmaningar! Och nu står jag inför något väldigt spännande: Jag har fått en chans att hjälpa er med middagen!

Jag ser mycket framemot att få dela med mig av lättlagade, inspirerande och goda recept som jag hoppas kommer att förenkla och förnya era middagar framöver.

Jag är inte en skolad kock i grunden utan kom in i kökets makalösa värld genom att jag en gång, av en ren tillfällighet hamnade i köket på Rosendals Trädgård på Djurgården i Stockholm. Här följde en fantastisk tid av prövanden och experiment som ibland blev lyckade och ibland helt misslyckade. Men oj vad jag lärde mig mycket! Inte minst att aldrig se ett misstag som ett misstag utan snarare som en lärdom och ett steg framåt i utvecklingen. Ja, det är till och med så att jag idag brukar säga att mycket av det jag kan, kan jag just för att jag har gjort så otroligt många misstag!

Mitt äventyr med Rosendal varade i tio fantastiska år där skaparglädjen och kreativiteten stod i centrum varje dag. Och visst gick det bra, Rosendal växte så det knakade inte minst för att vi, så att säga, låg helt rätt i tiden. Och kanske är det just detta som varit det centrala i mitt liv? Att vara på rätt plats vid rätt tillfälle? Och vad är väl inte mer rätt just nu än att få sin matkasse till dörren?

Jag får ofta frågan om vad som är min grundfilosofi i köket. Och mitt svar blir alltid detsamma:

– Ingen! Mer än att det ska vara lättlagat, vackert och gott förstås!

Men det finns små knep såklart!

Råvarorna! Bra råvaror är grunden för en lyckad maträtt, det går helt enkelt inte att laga riktigt god mat utan råvaror valda med omsorg.

Och nu kommer jag att välja era råvaror! Se till att ni får vad ni behöver i matkassen för att kunna laga många goda middagar efter mina recept!

Några handfasta tips kring vad som kan vara bra att ha hemma i form av basvaror kommer här:

Se till att skaffa er ett flingsalt, det är bra mycket roligare att använda flingsalt i matlagningen. En pepparkvarn behövs alltid, liksom en god fond (finns på flaska eller kapsel), en skvätt vin (frys in slattar från lördagsmiddagen i en istärningslåda) eller en skvätt grädde och se till att alltid ha en klick smör.

Andra "bra att ha på lager varor" är:

Vit balsamvinäger, olivolja, rapsolja, Sweet chilisås, soja, hönsbuljongtärningar, vitlök och några smakförhöjare i form av torkade kryddor, till exempel timjan, dragon och basilika. Men för att inte bli för långrandig här så kommer jag att påminna er varje vecka om vilka basvaror som behövs till just den aktuella veckans meny och givetvis går de också att klicka hem.

Jag hoppas att vi ska få en rolig tid tillsammans och att mina rätter ska falla er i smaken, inte bara i gommen utan också för ögat!

Lycka till och smaklig måltid!

Bra att ha till hands när du lagar en god middag:

Flingsalt, Pepparkvarn, God fond, En skvätt vin (frys in slattar!), Grädde Smör, Vit balsamvinäger, Olivolja, Rapsolja, Sweet chilisås, Soja, Vitlök, Torkade kryddor

Mer tips kommer varje vecka!