

Linnéas bästa mingelmat.

Linnéa ger tips och inspiration till smårätter att servera gästerna innan middagen. Här är tre recept på perfekt mingelmat!

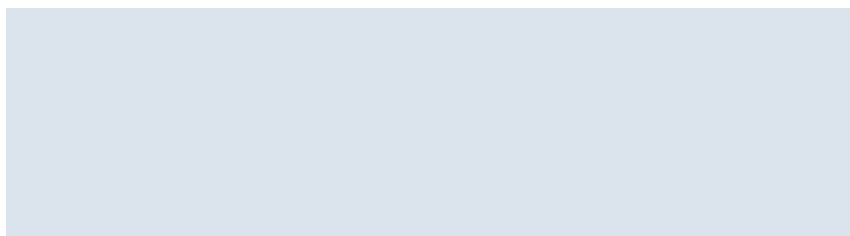


Jag älskar att bjuda in vänner och familj till mingel. Det kan vara så enkelt att man bara träffas ett par timmar innan själva middagen ska börja och man bjuder på lite mingelmat. Men, jag får alltid lite lätt panik. Vad ska man bjuda på? Mingelmat ska inte vara en hel måltid, för antagligen ska man äta något lite mer rejälare senare. Samtidigt är gästerna ofta lite småhungriga, så chips och dipp duger inte riktigt.

Men då har jag kommit fram till att det är bra att bjuda på en rätt som är lite matigare. Här har jag valt att göra små morotsbiffar med smulad fetaost och basilika som mingelmat. Stek biffarna i rikligt med olja, då får de en härligt knaprig yta! Kombinationen sött och salt är perfekt när det kommer till mingelmat! Därför blir det en fullträff att skära päron i skivor, steka halloumi och lägga på päronet tillsammans med en liten klick björnbärsmarmelad. Om man vill går det såklart fint att linda in osten i en bit fin skinka om man känner för det.

Sedan är det fint att ha något man kan gå och småäta lite av. Därför är en dipp perfekt! Här har jag gjort en härlig rödbetshummus som man antingen äter med grönsaker eller stekt bröd. Perfekt mingelmat!

3 av mina bästa recept på mingelmat:





Morotsbiffar med smulad fetaost.

Recept på matiga morotsbiffar som med lite smulad fetaost blir en perfekt start på minglet.

Läs mer



Päronsnittar med halloumi.

En innovativ och spännande mingelrätt med päron och stekt halloumi. Så gott och så enkelt!

Läs mer



Rödbetshummus med stekt libabröd.

folk o folks matskribent Linnéa tipsar om den bästa mingelmaten att bjuda gästerna på innan middagen. Här är recept på rödbetshummus med stekt libabröd.

[Läs mer](#)



Xanté Sparkling & Pear

Systembolagsnummer: 77569

99,00 kr

Till vår mingelmat tycker jag vi håller upp ett par glas av Xanté Sparkling & Pear. Drycken är ett kärleksbarn mellan päronlikören Xanté och ett sprakande vin från Emilia Romagna i Italien. Drycken har en fin doft av mogna päron.



Om Linnéa Seidel

Linnéas kärlek till bakning och matlagning har gjort [Linnéas Skafferj](#) till en av Sveriges mest älskade bloggar och varje vecka bidrar Linnéa med ett nytt recept här på [dryckessajten folk o folk](#). Linnéa bor i den idylliska lilla byn Jugansbo i Sala, tillsammans med sin sambo och deras två söner och en hund. Här handlar Linnéa närodlade och ekologiska råvaror hos granngårdarna.

Det ekologiska och lagade från grunden har en viktig plats i Linnéas kök. Hennes bok "Gott att ge bort" är fylld av goda och ätbara presenter gjorda med kärlek.