

Linnéas midsommarmat - klassiska smaker på ett nytt sätt.

Linnéas midsommarmeny består av klassiskt svenska midsommarsmaker men i tillagning och servering finns ett nytänkande som ger recepten en modern touch. Midsommarmat som garanterat kommer att ge nöjda minner runt bordet!



Äntligen står midsommar för dörren. I år har jag skapat en meny med midsommarmat som andas klassiska smaker vi verkligen förknippar med denna högtid, såsom jordgubbar, rabarber, färskpotatis, sill och lax. Men i stället för den vanligt kokta färskpotatisen har jag valt att fritera den. Tillsammans med citrussill och ett glas cava blir det en perfekt start på midsommarfirandet!

Linnéas recept på midsommarmat

Friterad färskpotatis med citrussill ->

Ljummen laxsallad med sesam och rödlöksvinägrett ->

Rabarber- och jordgubbsglacerade revbensspjäll med rotfruktskakor ->

Marinerade jordgubbar och körsbär med fläderkräm ->



Om Linnéa:

Linnéas kärlek till bakning och matlagning har gjort Linnéas Skafferi till en av Sveriges mest älskade bloggar. 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.