

An aerial photograph of a coastal town on Madeira Island, showing a harbor with a breakwater, a sandy beach, and buildings with red roofs. The ocean is a deep blue, and the foreground is filled with lush green vegetation.

Tonys mat från Madeira

Gastao Antonio

Tonys mat från Madeira

Gastao Antonio





Tonys mat från Madeira

Författare: © Gastao Antonio

Utgivningsår: 2023

Redaktör: Berner Lindström





Jag heter Gastao Antonio, men har kallats för "Tony" sedan ungdomen. Jag föddes 1948 på den lilla portugisiska Atlantön Madeira och växte upp först i byn Campanário och sedan i Funchal.



Fotboll var mitt stora intresse. Detta ledde till spel i Sporting da Madeira i division 1. På den tiden spelade de flesta fotbollsspelare, på Madeira liksom i Sverige, fotboll vid sidan av sitt ordinarie arbete, så det var inget man kunde försörja sig på. När jag hade tid över var jag gärna på den allmänna badplatsen Lido, eftersom sol och bad var viktigt för mig. I anslutning till Lido fanns en bollplan där jag spelade Madeiraboll. Det är en variant av volleyboll där man sparkar bollen i stället för att använda händerna. Genom mitt idrottande fick jag en god fysik som jag underhållit i hela mitt liv genom regelbunden träning. Att ha god fysik har varit viktigt i både min vardag och mitt yrkesliv.

Som så många andra på ön hamnade jag i restaurangbranschen. Där fanns det gott om jobb eftersom Madeira är en semesterö med många turister. Jag arbetade som servitör från det jag var 17 år och hade ett stort intresse för matlagning även om jag inte arbetade i köket. Jag lärde mig matlagningens

grunder hemma i min mammas kök. Från det jag var nio, tio år gammal hjälpte jag henne att laga mat. Det var mycket fisk och fisksoppor. Mitt matlagningsskunnande utvecklade jag sedan genom att följa arbetet i köken på de restauranger jag jobbade på.

Jag träffade Eva från Sverige 1973 och 1976 flyttade vi tillsammans till Sverige och Göteborg. Det var tuffa tider i Portugal efter revolutionen 1974 och många såg ingen framtid på Madeira, utan emigrerade. Jag kom snabbt in i det svenska samhället och hade stor hjälp av mina svenska släktingar och vänner. Jag hade turen att få anställning som servitör på den anrika restaurangen Fiskekrogen i Göteborg och där arbetade jag i tretton år. Efter det jobbade jag på Svenska Mässan i tjugofem år innan jag gick i pension. Jag började som restaurangchef, men efter en omorganisation blev titeln hovmästare och projektledare.

En rolig händelse från min tid på Svenska Mässan var när mina chefer ville att jag skulle ställa upp i en tävling på Dagens Hushåll, en årlig konsumentmessa som hölls i Svenska Mässans lokaler. Året var 1987. Tävlingen innebar att man skulle laga en maträtt på en scen inför publik och den bästa rätten skulle utses. Jag tillagade Espada Belo Mar, en fiskrätt jag hade lärt mig laga som servitör på Madeira. Där var det vanligt att flambera rätterna, vilket innebar att de tillagades vid bordet. Espada Belo Mar var en av rätterna och den var omåttligt populär. Andra restaurangägare skickade ut spioner för att försöka se vilka ingredienser som användes. Det ledde till att vi bytte ut flaskor och burkar så att de inte kunde se vad som ingick. Receptet skapades av en kock på Belo Mar som tyvärr gått bort för många år sedan. Ingen tog över receptet och såvitt vi vet är det bara jag som kan tillaga denna rätt nu.

Min rätt vann tävlingen i hård konkurrens med kända kockar som t.ex. Dan Lexö. Förstapriset var en gourmetresa till Nice. Jag blev också uppmärksammad av en matskribent

på den göteborgska kvällstidningen GT, i två artiklar, 1988 och 1989. Där fick jag presentera både mig själv och några av mina recept.

Efter att jag flyttade till Sverige och fick eget kök var det naturligt att laga den mat jag hade med mig från Madeira. En ingrediens har alltid varit viktig i min matlagning, vitlök. Vitlök är både en smaksättare och ett livselixir, välgörande för kropp och själ. Den fina milda vitlökssmaken kommer fram om man tillagar den i rapsolja en liten stund. Men den får inte bli bränd, då blir den besk. Piri piri och paprikapulver är också vanligt i min matlagning.

Var och en lagar mat på sitt sätt och jag satte min prägel på maträtterna genom att ändra lite på dem efter egen smak. Ibland har jag varit tvungen att anpassa recepten efter tillgången på råvaror i Sverige. Utbudet är inte detsamma som på Madeira, även om det idag är väsentligen lättare att få tag på exempelvis grönsaker än vad det var på 1970- och 1980-talen. Det var alltid roligt att bjuda släkt och vänner på min mat, som uppskattades av de flesta. Detta inspirerade mig till mer matlagning och att pröva nya maträtter.

Syftet med kokboken är att lämna över en del av mitt matarv från min hemö Madeira, som det kommit att påverkas under ett långt liv i Sverige. Det är mitt sätt att laga mat från Madeira. De rätter jag valt ut är dels sådana som jag lagar ofta och själv tycker om, dels några som mina svenska släktingar och vänner har önskat. Vissa rätter är uppdaterade versioner av de rätter jag presenterade i GT-artiklarna för 35 år sedan. De flesta av rätterna är vardagsrätter, men Espada Belo Mar är lite mer festrätt när man tillagar den med bergtunga. Espetada är också en utmärkt festrätt. Jag har ingen speciell favoriträtt, men Bacalhao à Gomes de Sá är en rätt jag gärna återvänder till.

När även Eva gick i pension bestämde vi oss för att försöka förverkliga vår dröm, att flytta tillbaka till

Madeira. I november 2020 lämnade vi Göteborg efter 44 år i Sverige och landade på Madeira tillsammans med vår älskade cocker spaniel Kickan. Vi hade köpt en tomt och ett husbygge var redan påbörjat. Idag bor vi med en fantastisk utsikt över Funchal, i ett litet, svenskinspirerat, hus och har allt vi kunnat drömma om.

Matlagningsintresset är lika stort som förr och nu har jag tillgång till lite andra råvaror än i Sverige. Inte minst solmogna grönsaker. Vår vardagsmat domineras också av vegetariska rätter. Vi hoppas att få bibehålla vår hälsa och att kunna fortsätta njuta av livet här på Madeira i många år till.

Jag önskar alla som testar mina recept en smaklig måltid.

Funchal i september 2023

Tony







Maträtter

Poncha	1
Bolo do caco	2
Prego no pão	3
Camarões com piri piri	4
Ovos do Tony em molho de legumes	5
Espetada	6
Picadinho à Madeirense	7
Macarrão guisado	8
Frango no forno	9
Bacalhao gratinado	10
Bacalhao à Gomes de Sá	11
Espada Belo Mar	12
Batata frita no forno	13
Salada de frutas do Tony	14
Pudim gelado de maracujá	15
Crème caramel	16





Poncha

Poncha är en traditionell drink från Madeira. Drinken har sina rötter i 1400-talet, då sjömännen konserverade frukt (citroner och apelsiner) med sockerrörssprit för att ha tillgång till den på långseglingar. Poncha var också medicin mot skörbjugg. Drinken kallas traditionellt också för "pescador".

Ingredienser

3 pressade citroner

1 msk socker

3 msk honung.

15 cl (ca) sockerrörssprit från Madeira, brasiliansk Cachaça (eller vanlig rom)

Om man vill ha en lite mildare drink kan man ersätta en del av citronsaften med apelsinjuice.

Gör så här

Rör ihop citronsaft, socker och honung.

Häll i rom.

Blanda.

Traditionellt används en särskild visp i snidat trä för att blanda med, kallad mexelote eller carahinho.



Häll upp i glas.





Bolo do caco

Bolo do caco är ett runt bröd från Madeira, formad som en 3 cm tjock kaka och kallad bolo. Den tillagas traditionellt på en "caco", en platt basaltstensplatta. Brödet serveras vanligtvis med vitlökssmör, eller äts som en smörgås med bläckfisk, espetada eller som en "pregomacka".

Ingredienser

- 4 dl vatten
- 50 g färsk jäst
- 1 msk salt
- 1 kg vetemjöl special
- 2 kokta sötpotatisar (ca 500 g)

Gör så här

Blanda vatten, jäst och salt i en skål. Rör ihop så att allt smälter.

Häll i hälften av vetemjölet.

Mosa två kokta kalla skalade sötpotatisar och häll i. Rör ihop smeten. I en hushållsassistent tar det cirka 30 sek.

Fyll på med resten av mjölet. Degen ska vara ganska kladdig.

Lägg över en handduk och jäs i 30 minuter.

Mjöla ett bakbord och lägg upp degen. Knåda den lite. Dela i bitar efter smak. Platt ut dem till kakor. Pudra över mjöl.

Lägg över en handduk och jäs i 30 min.

Stek i stekpanna eller på stekhäll. Vänd ett par gånger.





Prego no pão

Prego är en typisk Madeiriansk rätt. En Prego normal eller regular är en Bolo do caco med en tunn skiva stekt kött och vitlökssmör. I en Prego especial kan också sallad, tomat, ost, skinka och ibland också ett ägg ingå. Namnet Prego (spik på portugisiska) kommer av det verktyg man använde för att möra köttet. En Prego kan ses som en kombination av en smörgås och en hamburgare.

Ingredienser

Nötkött, skivat (125 g pp)
Bolo do Caco
Vitlökssmör
Vitlök
Smör/rapolja eller margarin
Salt
Peppar

Tillbehör (ev)

Sallad
Tomat
Ost
Skinka
Ägg

Gör så här

Banka ut köttskivan tunt och krydda den med fint skivad vitlök, salt och peppar.

Stek kort i smör/rapolja eller margarin tillsammans med vitlöken.

Dela en Bolo do Caco och lägg på vitlökssmör på båda skivorna.

Placera det stekta köttet på en av skivorna och lägg, om så önskas, på tillbehör som sallad, skivad tomat, ost, skinka och stekt ägg.





Camarões com piri piri

Räkor med piri piri är en rätt som hör Madeira till men som också finns i lite olika varianter i hela södra Europa. Ofta då utan paprika och lök, som i räkor pil pil. Räkor i piri piri är en favoriträtt till lunch, till ett glas kylt vin en sommardag eller som förrätt vid en flerrättersmiddag. I det senare fallet kan man halvera receptet.

Ingredienser

¾ kg räkor
1 röd paprika
1 grön paprika
1 gul lök
½ purjolök
2 klyftor vitlök
1 dl olivolja
2 dl vitt vin
Piri piri
Paprikapulver
Salt
Vitpeppar

Gör så här

Hacka löken och fräs den i olivoljan. Låt den steka ett par minuter.

Tillsätt hackad paprika och skivad purjolök. Fräs ytterligare ett par minuter och pressa i vitlöken. Strö över paprikapulver, salt, peppar och piri piri efter smak. Rör om och tillsätt vinet. Låt det koka ihop i ca 3 minuter.

Vid behov, skala räkorna och lägg dem i såsen. Låt stå ca 2 minuter. Inte för länge, då blir räkorna sega.

Servera rätten med vitt bröd, som kan doppas i såsen.

Gott att dricka till är friska och fruktiga vita viner, t.ex. pärlande vita viner som ska serveras väl kylda.



Använd inte svenska kokta räkor. De är för salta. Det är bättre med råa. Frysta och skalade räkor går utmärkt.





Ovos do Tony em molho de legumes

Tonys ägg i grönsakssås är utmärkt i en buffé till påsk och jul. Eller som tillbehör till en huvudrätt, exempelvis med fisk. Eller som en matig lunchrätt, tillsammans med bröd.

Ingredienser

4 ägg
1 gul lök
½ purjolök
3 tomater
½ grön och ½ röd paprika
1 vitlöksklyfta
1-1 ½ dl djupfrysta ärtor
2-3 dl vispgrädde
1 dl vitt vin
½ grönsaksbuljongtärning
1 msk paprikapulver
Smör eller margarin
Salt och peppar

Gör så här

Hacka löken. Dela purjon på längden och hacka den. Hacka tomaterna i tärningar. Kärna ur och hacka paprikan.

Fräs löken i lite smör eller margarin. Tillsätt purjolök, tomater, paprika och vitlök. Strö över paprikapulver och rör om. Häll i vinet och smula i buljongtärningen.

Tillsätt ungefär hälften av grädden och låt småputtra ca 10 min. Späd under tiden med mer grädde om det blir för torrt. Rör ner ärtorna och låt puttra ytterligare ca 5 min.

Smaka av med salt och peppar.

Pochera under tiden äggen. Knäck varje ägg i en kopp och låt dem glida ner i sjudande vatten. Ta upp med hålslev när de stelnat efter ca 5 min.

Lägg äggen i grönsakssåsen och täck dem med sås. Låt allt bli genomvarmt.

Servera med bröd.





Espetada

Espetada är ett traditionellt grillspett från Madeira och Portugal, där lagerblad, vitlök och salt är viktiga smaksättare.

Ingredienser

- 500 g utskuren ryggbiff
- 4 lagerblad
- Grönsaker (avocado, tomater, gul lök och grönsallad)
- Vitlök
- Smör
- Vitpeppar
- Grovt salt

Man kan pröva kyckling, fisk eller vegetariskt som alternativ till oxkött. Marineras som oxkött.

Gör så här

Skär köttet i 2,5 cm stora kuber.

Blanda lagerblad, krossade vitlöksklyftor och nymald vitpeppar och låt köttkuberna ligga i blandningen under ca 1 timme.

Ta upp köttkuberna och trä upp på spett. Salta omedelbart innan grillningen.

Grilla över medelhet träkol, ca 10–15 cm från kolen, ca 3–4 minuter, eller som man själv tycker.

Bered vitlökssmör och droppa över köttet.

Traditionellt används långa grillspett, som hängs i ett stativ över bordet. Ett foliepaket med vitlökssmör fästs längst upp på spettet så att smöret kan rinna ner över köttet.

Servera med pommes frites och en blandad sallad bestående av grönsallad, tomatklyftor, tunna ringar av gul lök och gärna bitar av avocado.

Ett rött portugisiskt vin passar till.





Picadinho à Madeirense

Picado eller picadinho är en traditionell Madeirarätt. Det är en rätt man delar. Man bryter bröd, doppar det i kötträtten och får på så sätt i sig såsen. Köttet, tomaterna, potatisen och oliverna äter man med en tandpetare, hela tiden med samma tandpetare och från uppläggningsfatet. Var och en har sitt eget ”område” på uppläggningsfatet.

Ingredienser

700 g nötkött, gärna oxfilé eller ryggbiff.
2 dl rött vin
1 dl vatten
2 lagerblad
1 dl vispgrädde
1 köttbuljongtärning
1-2 msk smör eller margarin
Smör och rapsolja eller margarin
Svart o vitpeppar
2 klyftor vitlök
Till garnering:
Ca 10 tomatklyftor
Broccoli
Morot i små bitar
Oliver, gärna gröna
Vitt rustikt bröd

Gör så här

Putsa köttet. Skär det i små tärningar.

Salta och peppra köttbitarna och bryn dem väl i smör och olja. Lägg i den finhackade vitlöken. Lägg undan köttet på ett fat.

Häll vattnet i stekpannan, tillsätt buljongtärningen och vinet och låt koka ca en minut. Tillsätt vispgrädde och lagerblad. Koka ihop i några minuter. Späd eventuellt med mer grädde. Vid behov red med maizenamjöl.

Lägg tillbaka köttet och koka ihop på låg värme i några minuter.

Tillred batata frito no forno eller pommes frites. Lägg potatisen utmed kanten på ett relativt stort fat. Garnera potatisen med tomatklyftor. I mitten på fatet placeras köttet med såsen. Garnera med oliver, kokt broccoli och kokta morötter.

Servera med vitt brytbröd och ett gott rödvin.

Rätten kan göras med räkor eller enbart vegetariska ingredienser, men dessa varianter tas inte upp här.





Macarrão guisado

Denna portugisiska pastagryta är ett alternativ till de italieninspirerade varianter som är mer vanliga i det svenska köket. En utmärkt lunch eller middagsrätt.

Ingredienser

1/2 purjolök
3 gula lökar
4 tomater
6 potatisar
1 dl vitt vin
500 g pasta penne
Rökt skinka eller kalkon
5 klyftor vitlök
2 msk paprikapulver
Piri piri
3 msk margarin
6 dl vatten
Salt och peppar

Gör så här

Smält margarin i en kastrull, lägg i löken, de hackade tomaterna, hackad vitlök och paprikapulver. Fräs i fem minuter.

Tillsätt vin, vatten, piri piri och peppar. Salta.

Skala potatis och skär i tärningar och lägg i kastrullen. Koka i 10 minuter.

Häll i penne. Man kan även lägga i morötter, ärtor eller majs. Späd eventuellt med mer vatten.

Lägg i hackad kalkon eller skinka på slutet.





Frango no forno

Kyckling i ugn är en god middagsrätt, både till vardags och när man har gäster. Den sköter sig själv i ugnen och serveras rykande varm.

Ingredienser

Kycklinglår, minst 12 st
1 kg potatis
2 stora eller 3 små lökar
4 tomater
1 purjolök
4 morötter
3 vitlöksklyftor
3 dl vitt vin
150 g margarin
Piri piri
Paprikapulver
Salt
Vitpeppar

Gör så här

Lägg kycklinglåren lagom utspridda i en långpanna.

Skala potatisen och dela i halvor om de är stora, annars kan de vara hela. Lägg dem i pannen.

Skala och skiva morötterna i stavar och sprid ut dem över potatisen och kycklingen.

Hacka löken, purjolöken och tomaterna och fördela i pannen.

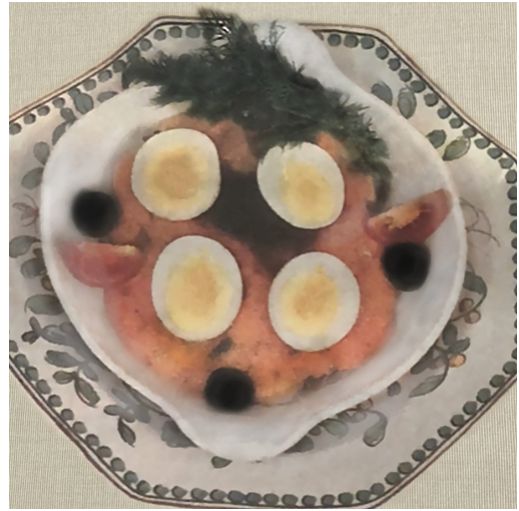
Krydda med salt, peppar och piri piri efter egen smak.

Häll över vinet, pudra över paprikapulver och klicka ut margarinet över alltsammans.

Sätt i i ugnen i 225 grader i ca 50 minuter eller tills potatisen är färdig.

Serveras med ris och ett kryddigt och mustigt rött vin, t.ex. Periquita.





Bacalhao gratinado

Gratinerad saltlånga är en av många rätter i det portugisiska köket som är baserade på klippfisk, som är saltad och lätt torkad torsk eller långa. Ordet "bacalhao" betyder "torsk" och detta namn används också till de slags rätter som tillagas av klippfisk. I Sverige kallas sådan fisk också för "kabeljo".

Ingredienser

- 1 kg saltlånga eller kabeljo
- 7-8 potatisar
- 2 ganska stora gula lökar
- 3 vitlöksklyftor
- Olivolja (det måste vara olivolja)
- Gratängsås*
- 2 äggulor
- 1 tsk skånsk senap
- Ca 3 dl olivolja
- Vinäger
- Salt och peppar
- Några droppar chilisås
- Garnering*
- Svarta oliver
- Ägg och tomatkivor

Gör så här

Låt saltlångan ligga i kallt vatten ett dygn. Byt vatten 4-5 gånger. Lägg den sedan i kallt vatten i en kastrull. Koka upp och låt fisken sjuda 25-30 min. Ta upp och rensa bort skinn och ben.

Skala potatisen och skär den i tunna skivor. Stek den i olja i en stekpanna. När den är nästan färdig tillsätt hackad vitlök. Ta upp potatisen och håll den varm i ugn.

Hacka och stek lökarna i olja. Blanda i fisken och låt steka tillsammans ca 10 min på låg värme. Blanda sedan i potatisen och lägg allt i en ugnssäker form.

Alla ingredienserna till såsen skall vara rumsvarma. Vispa äggulorna. Tillsätt oljan, först droppvis sen i en stråle. Vispa hela tiden. När såsen tjocknat tillsätt vinäger, några droppar chilisås och salt och peppar efter smak.

Häll såsen över fisken och gratinera snabbt i ugnen på högsta värme.

Ta ut formen och dekorera med kokta, skivade ägg, tomatkivor, svarta oliver och lite dill.





Bacalhao à Gomes de Sá

Bacalhau à Gomes de Sá har namn efter sin skapare, José Luís Gomes de Sá Junior. Gomes de Sá var fiskhandlare i Porto, med ett stort intresse för matlagning. Han utvecklade receptet och sålde det sedermera till en vän som var kock på en restaurang som hette Lisbonense. Receptet här är min variant.

Ingredienser

1 kg saltlånga
10 potatisar med skal
4 kokta ägg
1 dl olivolja
2 hackade gula lökar
4 klyftor pressad vitlök
3 hackade gula lökar
10-15 svarta oliver med kärnor
Hackad persilja

Gör så här

Låt saltlångan ligga i kallt vatten ett dygn. Byt vatten 4-5 gånger. Lägg den sedan i kallt vatten i en kastrull. Koka upp och låt fisken sjuda ca 15 min tills den ser klar ut. Ta upp den och låt den kallna.

Lägg i potatis med skal i vattnet du kokat fisken i. Koka tills potatisen är mjuk.

Ta bort skinn och ben från fisken, var noggrann.

Hacka vitlök och lök och stek gyllenbruna i olivolja.

Skala de kokta potatisarna, skär i tärningar och lägg på ugnssäkert fat. Salta.

Lägg små bitar fisk över potatisen.

Lägg smörstekt vitlök, gul lök och hackat kokt ägg på fisk och potatis. Häll över olivolja. Blanda ihop.

Laga i ugn (175 grader) i ca 15 minuter.

Strö över hackad persilja och oliver.

Tillaga gärna rätten dagen före och ställ den i kylan.





Espada Belo Mar

Espada eller dolkfisk på svenska är en populär matfisk på Madeira. Den är en djuphavsfisk, som lever i Atlanten utanför Madeira och fångas främst på natten då den stiger upp närmare havsytan. I mitt recept har jag ersatt espada med bergtungna, vilket går utmärkt. Men den som besöker Madeira eller södra Europa kan köpa espada i fiskhandeln och laga rätten enligt ursprungsreceptet.

Ingredienser

600 g filé av bergtungna
2 medelstora gula lökar
3 tomater
1 röd och 1 grön paprika
200 g champinjoner
6 minigurkor
1 msk kapris
1-2 klyftor vitlök
1-2 msk paprikapulver
1 ½ dl vitt vin
4 cl madeiravin
En skvätt citruslikör
2 dl vispgrädde
Tomatketchup
Salt och vitpeppar

Gör så här

Skala och hacka löken. Hacka tomater och gurkor. Fräs löken mjuk i pannan i smör och tillsätt sedan tomater, svamp, gurkor, kapris och den tärnade paprikan. Pressa i vitlöken. Låt allt puttra några minuter.

Strö över paprikapulvret, tillsätt vitt vin, madeira och lite av grädden. Låt koka ihop i 5-10 minuter, så att en del av vätskan kokar in.

Vänd fiskfiléerna i vetemjöl och lägg dem ovanpå grönsaksröran i pannan. Vänd dem efter någon minut, tillsätt resten av grädden och ketchup och låt fisken sjuda klar. Det tar bara någon minut.

Om man så vill kan man nu tillsätta några centiliter konjak och flambera rätten.

Serveras med kokt ris eller pressad potatis.





Batata frita no forno

Denna ugnsbakade potatis är alltid mitt val före pommes frites. Flytande margarin eller rapsolja blandad med smör framhäver smaken av potatis och vitlökskryddningen tillför en extra smakdimension. Batata frita no forno är inte bara ett tillbehör utan en rätt som står på egna ben.

Ingredienser

- 12 stora potatisar
- 2 l kokande vatten
- Ca 1 dl flytande margarin eller rapsolja blandad med smör
- 2 klyftor vitlök
- salt
- 3/4 tsk vitpeppar

Gör så här

Skala potatisen, dela den i pommes frites-stora klyftor. Lägg dessa i det saltade (1 msk salt) kokande vattnet och låt dem koka ca en minut. Häll av allt vatten.

Lägg potatisen på en smord plåt och sprid över matfettet. Salta och peppra.

Sätt in anrättningen i 230 grader varm ugn.

Skaka ett par gånger på plåten under ugnsbakningen, så att potatisen vänder sig. Den är klar efter ca 45 minuter. Då ska den vara lite brun. Skulle den se torr ut, lägg på lite mer matfett.

När potatisen börjar få lite färg och är nästan klar, ta ut plåten och pressa över vitlöken. Smaka av och tillsätt mer salt om det behövs.

Sätt in plåten i ugnen tills potatisen känns färdig.





Salada de frutas do Tony

Detta är en dessert som är en bra avslutning på en måltid, både till vardag och fest. Den fungerar även om man utesluter vin och likör. Ersätt då med t.ex. färskpressad apelsin i valfri mängd. Fruksallad är också gott utan sås, men då är det en annan dessert.

Ingredienser

Säsongens frukter,
t.ex. färsk ananas, äpple, päron,
plommon, körsbär, vindruvor,
persikor, banan, apelsin,
jordgubbar.

Sås:

Saften från en citron
1 msk socker
2 1/2 dl vitt vin
1 dl madeira eller portvin
1/2 dl cointreau

Gör så här

Skala frukterna och skär i bitar.

Blanda ihop dem i en skål.

Häll över såsen och ställ kallt i några timmar.

Rör om innan servering.

Vispad grädde är gott till, men det är inte
nödvändigt.

Vill man servera ett vin till passar ett madeiravin
eller portvin.





Pudim gelado de maracujá

Detta är en passionsfruktspudding som komponerats av min syster Fátima. Passionsfruktsgelé eller gelatin smaksatt med passionsfrukt kan vara svår att få tag på i Sverige, men både färsk och fryst passionsfrukt finns vanligen att få tag på i större livsmedelsaffärer.

Ingredienser

Passionsfruktsgelé (motsvarande 1 pkt Jell-O)

2 hårt vispade äggvitor

2,5 dl fruktkött (med kärnor) från passionsfrukt (ca 15 frukter). Det går utmärkt att ersätta färsk passionsfrukt med fryst.

1 burk söt kondenserad mjölk

Till egentillverkad gelé:

4 dl fruktjuice med passionsfrukts-
smak.

1 msk gelatinpulver

Gör så här

Gör gelén dagen innan.

Gelé görs så här från grunden:

Rör ut gelatinpulvret i ca 1/2 dl av fruktjuicen och låt den svälla. Värm resten av juicen i en kastrull och rör ner gelatinblandningen. Håll upp i en skål och ställ i kylskåpet för att stelna.

Nästa dag hackar man sönder gelén med en gaffel.

Tillsätt resten av ingredienserna och rör om. Spara lite passionsfrukt till dekoration.

Låt stå i kylskåp minst 4 timmar.

Dekorera med fruktkött och kärnor från passionsfrukten.





Crème caramel

Detta är min variant av en äggdessert som finns i många kökskulturer. Jag använder citron och citruslikör som smaksättare. Crème caramel är en passande avslutning på en festmåltid.

Ingredienser

½ liter mjölk

1 citron

6 ägg

1 + 2 dl socker

2-3 cl Cointreau eller annan citruslikör

Gör så här

Skär några bitar av citronskalet, bara det gula. Lägg dem i mjölken och låt koka upp. Ta mjölken från värmen och låt kallna. Ta sedan bort citronskalen.

Vispa ihop ägg och 1 dl socker och tillsätt saften från en halv citron. Blanda i mjölken.

Häll 2 dl socker i stekpannan. Rör hela tiden. När det börjar ta färg tillsätter man saften av ½ citron samt likören. Häll karamellsåsen i portionsformar och låt kallna.

Häll sedan i äggsmeten i formarna. Grädda i vattenbad i 200 grader varm ugn tills puddingen stelnat, ca 45 minuter. Känn med sticka.

När puddingen skall serveras, lossar man den längs kanten med en kniv och stjälpur upp den. Karamellsåsen flyter då ut över puddingen.





Fotoförteckning

Bild Omslag Framsida/Baksida. Berner
Bild Papegojblomma - Strelitzia. Monika/Berner
Bild Tony i dåtid. Del av Eva och Tonys bröllopsfoto
Bild på Tony i nutid. Eva/Tony
Bilder Collage nr 1. Eva/Tony/Susanne/Tage
Bild Madeira. Bearbetning från Google Earth
Bilder Collage nr 2, foto nr 1-5. Monika/Berner
Bild Collage nr 2, foto nr 6. Eva/Tony
Bild Poncha. Eva/Tony
Bild Flaska Cachaça. Berner
Bild Mexelote. Bearbetning internetbild
Bild Bolo do caco. Eva/Tony/Susanne/Tage
Bild Prego no pão. Eva/Tony/Susanne/Tage
Bild Camarões com piri piri. Monika/Berner
Bild Ovos do Tony em molho de legumes. Bearbetning GT-bild
Bilder Espetada. Eva/Tony/Susanne/Tage
Bilder Picadinho à Madeirense. Eva/Tony/Susanne/Tage
Bild Macarrão guisado. Bearbetning internetbild
Bild Frango no forno. Bearbetning internetbild
Bild Bacalhao gratinado. Fiskarna. Bearbetning internetbild
Bild Bacalhao gratinado. Maträtten. Bearbetning GT-bild
Bild Bacalhao à Gomes de Sá. Eva/Tony/Susanne/Tage
Bild Espada Belo Mar. Eva/Tony
Bild Batata frita no forno, foto 1. Berner
Bild Batata frita no forno, foto 2. Bearbetning internetbild
Bilder Salada de frutas do Tony. Monika/Berner
Bilder Pudim gelado de maracujá. Eva/Tony/Susanne/Tage
Bilder Crème caramel. Bearbetning GT-bild

Gastao Antonio (Tony)

Eva Antonio

Susanne Nielsen Skovgaard

Tage Skovgaard

Monika Lindström

Berner Lindström



