Thörnströms röda vinglögg

1 flaska rödvin
1 dl russin
1 st apelsin (skal och saft)
5 st kryddnejlikor
1 bit ingefära
1 st kanelstång
Ca 1 dl socker
1 tsk hel kardemumma

Värm alla ingredienser till 85 grader. Kokas ej! Servera ev med russin och mandel.

Glöggsnacks:

Smördegssnurra med getost, äpple och timjan

Ingredienser 4 personer:
1 ark smördeg
100 g getost
1 rött äpple
1 kvist timjan
1 ägg
Salt och svartpeppar
Flytande honung
Solrosfrön

Beredningsanvisningar:
Skiva äpple och getost. Fördela ut skivorna på smördegen. Repa av timjan från stammarna. Strö på timjan på skivorna. Salta och peppra. Rulla ihop smördegen Och skär i skivor. Placera skivorna på en plåt med smörpapper. Pensla smördegsskivorna med ägg. Strö på solrosfrön. Grädda skivorna i ugn på 175 grader i ca 8 minuter. Låt svalna på plåten och ringla över honung strax innan servering.

THÖRN STRÖMS

Ugnsbakade fikon med stiltonost och örter

Ingredienser 4 personer:
4 st färska stora fikon
80 g Stiltonost
2 msk olivolja
Körvel och persilja
Svartpeppar
Salt

Beredningsanvisningar:
Skär av toppen på fikonen. Gröp ur fikonköttet och blanda det med riven Stiltonost, olivolja, hackade örter, salt och mald svartpeppar.
Fyll tillbaka blandningen i fikonen. Toppa med fikontoppen och baka sedan fikonen i ugn på 175 grader i ca 4 minuter.

Saffransris med rostad mandel, apelsin och rostad skinka

Ingredienser 4 personer:
2 dl grötris
0.5 g saffran
3 dl vatten
3 dl grädde
½ dl vitvin
1 apelsin
½ dl socker
1 dl rostad och hackad mandel
4 skivor lufttorkad skinka
Citronmeliss

Beredningsanvisningar:
Rosta skinkskivor i ugn 160 grader på smörpapper tills de blir spröda. Detta tar ca 8 minuter.
Koka riset i vatten och vin på medelvärme. När vätskan har kokt in i riset efter ca 5 minuter tillsätts saffran, socker, grädde, skal och saft från apelsin. Koka ihop riset på svag värme i ytterligare ca 10 minuter. Plocka bort apelsinskal ur riset. Vänd i mandel. Portionera riset i små koppar. Garnera med bitar av spröd skinka, citronmeliss och apelsinfiléer.

Päron med kavringscrust och citronskum

Ingredienser 4 personer:
Päron:
3- 4 st fasta päron
1 tsk mald kanel
50 g smör
2 msk socker
4 cl cognac

Kavringscrust:
4 skivor kavring
1 msk smör
1 msk socker

Citronskum:
1 citron
2-3 msk socker
3 äggulor

Beredningsanvisningar:
Skala, dela och kärna ur päronen. Stek dem mjuka i smör, kanel och socker. Flambera av dem med cognac.

Riv ner kavringen i smulor. Stek kavringsmulorna i smör och socker så att de blir knapriga.

Blanda ihop citronsaft, socker och äggulor i en kastrull. Viska upp ett skum på medelvärme.

Varva päron och kavring i en kopp. Toppa med en sked citronskum och ev lite vispad grädde.