

# FESTFINT

En fantasifull dukning förhöjer en hel måltid eller fikastund. Våga dig på tokiga porslinskombinationer. Tjejerna bakom Set my table visar vägen.

AV **CAROLINE ENGVALL** FOTO **JOHAN ALMBLAD**







Teatime med vackert porslin och sticky date pudding gör eftermiddagen extra god.



**FAKTA**

Namn: Malin D. Humbla.  
 Ålder: 33 år.  
 Bor: Enskede  
 Yrke: Grundare av Set My Table samt ekonomi- och administrativ assistent på advokatbyrå.

Namn: Eva Reuterskiöld.  
 Ålder: 33 år.  
 Bor: Nacka  
 Yrke: Grundare av Set My Table samt produktionschef på Strix Television.

**M**ALIN OCH EVA hade varit kompisar sedan första klass och länge pratat om att göra något ihop. Idén till deras porslinsuthyrningsföretag kom i samband med deras egna bröllop, när de insåg att det enda porslin man kunde hyra var vanligt, vitt. Sedan gick allt snabbt. I dag driver de firman Set my table, som hyr ur vintageporslin till fester och hjälper till med dukning till bröllop, tv-inspelningar och pressfrukostar.

- Vi köper in porslin från Tradera, loppisar, Blocket och antikhandlare. Vi har ett lager på ungefär 150 kuvert, får vi större uppdrag köper vi bara in mer. Det går ju sönder en del porslin medan annat slits, så vi behöver byta ut vissa delar löpande.

Hur hittar ni inspiration till nya dukningar?

- Mycket beror på säsong, mat och blommor, men annars är ju tidningar, nätmagasin och bloggar ett bra sätt att hämta inspiration. Och Pinterest är fantastiskt såklart, där hittar man verkligen allt. Hittar man en grej man gillar, till exempel en ljusstake, kan ju det vara utgångspunkten för hela dukningen. Lite som att fixa en hel outfit efter ett par örhängen.

Varför är det viktigt med en fin dukning, tycker ni?

- Jag älskar att få komma på middag eller fest där man har ansträngt sig för att göra det trevligt och personligt. Om man lägger en massa tid och pengar på att ordna god mat och dryck känns det lite bortkastat om man inte får servera vid ett trevligt bord. Dukning behöver inte vara något komplicerat, dyrt eller fancy. Men det är trevligt när folk har gjort sig till för att man ska känna sig välkommen. Dukningen förhöjer hela upplevelsen, säger Malin.

# Ingefära och citronglass med honung och äppelkompott

4 PORTIONER.

## Förbered dagen innan:

4 syrliga höstäpplen, gärna svenska  
2 dl vatten  
4 msk honung  
3 cm färsk ingefära  
2 kanelstänger

3 äggulor  
1 1/2 dl socker  
1 1/2 dl standardmjölk  
1 ekologisk citron  
2 dl vispgrädde

Klyfta och kärna ur äpplena och blanda med vatten, honung, ingefära och kanelstänger i en kastrull. Låt sjuda 3–4 minuter på svag värme och håll sedan över i en tätslutande burk. Kyl ner och låt dra över natten i kylskåp.

Vispa ihop äggulor, socker och mjölk i en kastrull. Sjud på svag värme i ett par minuter, max 85° tills blandningen tjocknar. Låt svalna. Riv citronskalet och pressa ur saften, tillsätt i den avsvalnade blandningen. Vispa grädden tjock och vänd ner.

Kör blandningen i glassmaskin eller frys annars i en form och rör minst en gång i timmen i 2–3 timmar. Rör försiktigt ner hälften av äpplena ur äppelkompotten strax innan glassen är stelnat och förvara i frysen fram till servering.

Lägg upp tillsammans med resten av äppelklyftorna i skålar och servera omedelbart.



# Pumpa- och muscovadocrème brulée

Pumpapuré är en amerikansk produkt som man hittar på burk i välsorterade matbutiker.

6 PORTIONER.

3 äggulor  
1,1 dl farinsocker  
2 1/4 dl vispgrädde  
2 1/4 dl pumpapuré  
1/2 tsk kanel  
1/4 tsk mald muskot  
1 nypa havssalt

1/2 dl strösocker  
1/2 dl ljus muscovadosocker

Vispa samman äggulor och farinsocker tills sockret börjat lösa upp sig. Rör i grädde, pumpapuré, kanel, muskot och salt. Fördela smeten i sex ramekiner (portionsformar), ca 10 cm i diameter och ställ dem på en djup ugnsplåt. Har du inte varmluftsugn fyller du plåten med varmvatten som når halvvägs upp på för porslinsformarna.

Baka i ugnen i ca 30 minuter tills smeten precis har stelnat, låt svalna och kyl kylskåpskalla i minst 2 timmar, gärna över natten.

Blanda muscovado och strösocker och strö ett tunt lager över varje form. Bränn av med en gasolbrännare eller i ugnen under grillvärme 250° tills ytan är gyllenbrun och servera så snart sockret stelnat.



..FRÅN MALIN OCH EVAS TIPS FÖR SMART OCH SNYGG DUKNING.

✿ Våga använda de finaste glasen, porslinet, servetter och bordslinnet du har. Det blir alltid snyggast och gäster tycker ofta att det känns lyxigt. Om allt måste handdiskas och strykas är det ändå värt det. Glöm "less is more" när det gäller dukning.

✿ Ställ inte fram smörpaket eller mjölkpaket på bordet utan lägg upp på fat och håll i karaffer eller tillbringare. Man behöver inte alltid tänka traditionellt, våga servera efterrättsmoussen i en kopp eller chokladtryffeln i ett snapsglas.

✿ Ha alltid levande ljus och fina blommor på bordet. Blanda storlekar och höjd på ljusstakar och vaser, köp snittblommor eller plocka kvistar eller blommor själv även om du inte har någon trädgård.

## Chaikryddad varm choklad med ingefärsgrädde

4-6 PORTIONER.

9 dl mjölk  
170 g mörk ekologisk choklad  
1 tsk hela kardemumma-kärnor  
2 kanelstänger  
1/2 tsk nymalen svartpeppar  
4 msk farinsocker  
3 cm färsk ingefära  
1 tsk ekologiskt äkta vaniljpulver  
2 dl vispgrädde  
1 tsk farinsocker  
1/2-1 cm finriven färsk ingefära

Hacka chokladen fint och rör ner den i en kastrull tillsammans med mjölken, kardemummakärnor, kanelstänger, svartpeppar och farinsocker. Skiva ingefäran i halvcentimeter tjocka skivor och rör ner dem också. Vispa konstant samtidigt som du låter chokladen sjuda upp. Ta av värmen, vispa ner vaniljen och låt dra under lock i minst 10 minuter. Vispa under tiden grädden mjukt tillsammans med farinsocker och smaksätt med ingefära.

Sila den varma chokladen och servera i muggar tillsammans med en sked ingefärsgrädde.

### FAKTA

Namn: Sofia Wood  
Ålder: 29 år.  
Bor: Stockholm  
Yrke: Head of Product Presentation and Communication på Filippa K. Driver matbloggen Chez Wood på Lovelylife.se.

**SOFIA WOOD TYCKTE** att det saknades enkla, vegetariska familjerecept. Det ledde till den nu framgångsrika mat- och bakbloggen Chez Wood.

- Det finns få saker som inspirerar mig så mycket som måltiden. Just den inspirationen ville jag dela med mig av.

Hur hittar du inspiration till nya recept?

- Genom de råvaror som är i säsong, middagar jag har ätit, resor jag har gjort och vänners matlagning. I flera år har jag haft ett lite udda specialintresse: att läsa menyerna på alla de restauranger jag vill äta på runt om i världen. Många smakkombinationer som kommit till på det sättet.

Varför är det viktigt med en fin dukning som ackompanjerar maten?

- För mig är dukningen och presentationen lika viktigt som maten i sig, det är ju en helhetsupplevelse. Jag är också uppvuxen med en mamma som vägrade mjölkpaket och smörbyttor på bordet, och alltid hade tända stearinljus - så jag kanske är extra känslig med det där, haha.



# Sticky date pudding med salt dulce de leche sås

4 dl urkärnade  
dadlar  
4,5 dl vatten  
1,5 tsk bikarbonat  
4,5 dl vetemjöl  
1/2 tsk bakpulver  
1/2 tsk mald  
ingefära  
1/2 tsk salt  
90 g smör  
2,25 dl strösocker  
3 ägg

Värm ugnen till 190°. Smöra och mjöla en springform, ca 24 cm och ställ åt sidan.

Hacka dadlarna och blanda i en kastrull tillsammans med vatten. Låt sjuda i ca 5 minuter. Häll över i en djup skål (blandningen kommer att skumma upp) och rör ner bikarbonaten. Låt dra i ca 20 minuter.

Sikta samman mjöl, bakpulver, ingefära och salt i en skål. Vispa smör och socker i ljust och luftigt med en elvisp i en separat skål och rör sedan ner mjölblandningen med slev i tre omgångar tills det bildar en slät, tjock smet. Vispa ner äggen en åt gången och rör sedan ner vatten och dadelblandningen tills det precis har blandats. Häll smeten i formen och ställ formen på en djup ugnsplåt. Fyll plåten med varmvatten tills det når halvvägs upp på formens kant. Grädda ca 50 minuter. Testa med en sticka, kakan ska vara knappt torr i mitten.

Låt kakan svalna till ljummen och servera med den varma dulce de leche-kolasåsen ringlad över.



Det är väldigt viktigt att vattnet täcker burken under koktiden samt att den svalnar innan den öppnas. Dulce de leche-sås är magiskt gott både på tårta och till glass.

## Salt dulce de leche-kolasås

1 oöppnad burk  
kondenserad mjölk  
utan etikett à 400 g  
1 kryddmått  
ekologiskt äkta  
vaniljpulver  
1/2-1 dl vatten  
Havssalt till  
servering

Lägg burken med den kondenserade mjölken i en stor kastrull. Fyll på med vatten så det täcker burken och lite till. Koka i ca 2 timmar. Det är viktigt att burken hela tiden är täckt med vatten så fyll på då och då med hett vatten.

Lyft ur burken och låt svalna ordentligt innan den öppnas. Häll över i en mindre kastrull och rör ner vatten pö om pö och vaniljpulver. Värm till en slät, lite lösare sås och ringla över dadelkakan. Strö över havssalt och servera.