

## Fattiga riddare

12 fransk- eller rostbrödsskivor/  
bullskivor

1 ägg

3 dl mjölk

0,5 tsk salt

1 msk vetemjöl

margarin eller smör till stekning

dessutom:

2 dl vispgrädde

1 tsk socker

sylt

Instruktioner

1. Vispa samman mjölk, ägg, salt och mjöl.
2. Fukta bröd- eller bullskivorna i blandningen och stek dem vackert guldbruna på båda sidorna.
3. Bjud med sylt och vispad grädde.



yhteishyva.fi

## Rieskarullar

smaksatt färskost

fyrkantiga mjuka rieskan

ruccolasallad

kokt skinka

### GÖR SÅ HÄR

1. Bred färskosten på rieskabitarna
2. Placera salladsbladen och pålagget på brödet.

3. Rulla ihop och skär i portionsbitar.

## Krutonger (blandas med soppa eller sallad)

ditt favoritbröd i skivor

(oliv)olja

torkade örter

1-2 klyftor vitlök

### Instruktioner

1. Skär brödskivorna i kuber, det behöver inte vara små kuber med jämna sidor.
2. Häll en gnutta olja i en skål (1-2 msk).
3. Krydda med torkade örter och krossad vitlök, låt dem marineras ett tag.
4. Häll brödbitarna i skålen och blanda.
5. Bred ett bakplåtspapper på en ugnsplåt och baka i 225 grader i ugnens övre del i ca 10 min. Kontrollera alltid emellanåt att de inte bränns, du kan också blanda om lite.
6. På 10-15 minuter torkar krutongerna helt inuti, så att när du lägger dem i en sallad



leipaa.blogspot.fi

# BRÖD- RECEPT

Vad allt kan man tillreda  
av bröd till mat?  
Här är några recept, varsågod.

Fler enkla brödrecept finns på adressen:  
<http://leipaa.blogspot.com/>



Pixabay

Detta recepthäfte har tänkts ut och genomförts  
tillsammans med FRK Lapplands distrikts  
frivilliga i mathjälp och mathjälp-projekt.



## Leipäressu

2 dl vatten  
1/4 tsk salt  
1 msk smör  
100 g rågröddsskivor  
(torkade)

<https://www.meillakotona.fi/reseptit/leiparessu>

### Gör så här

1. Koka upp vattnet och lägg till saltet och smöret.
2. Skär rågröddet i bitar och lägg bitarna i det kokande vattnet. Blanda om tills vattnet sugits upp i brödet och blandningen blivit grötaktig.
3. Servera leipäressun med en klick smör eller t.ex. lingon och lönnsirap.

### Visste du?

Du kan göra ströbröd genom att riva torkade brödkanter till mjöl eller mala dem i en köksassistent. Vid behov kan du torka bröden i ugnen i 150 grader tills de är guldbruna, torra och knapriga.

Orivet torkat bröd kan avnjutas som skorpor eller knäckebröd. Krydda enligt smak med exempelvis socker, kanel eller salt och örter.

## Bröd- och lingongröt

2 l vatten  
0,5 l lingon  
500 g rågrödd eller brödskorpor  
0,5 kkp sirap  
1 msk potatismjöl  
2 tsk kanel  
(salt)

Rågröddet mals eller löses upp i kallt vatten  
Lingonen kokas och mosas I moset vispas det malda eller mjuka upplösta brödet ner.  
Gröten får koka i ca en timme. Lägg till sirap och kanel, salt om önskas. Avreds med potatismjöl. Gröten kyls. Den kan också vispas.

## Brödsoppa

4-5 äpplen  
vatten  
ett halvt torkat franskbröd eller en torkad baguette  
socker  
citronsaft

Ta bort kärnhuset och skär äpplena i klyftor. Lägg äppelklyftorna i en kastrull, hacka med brödet och tillägg vatten så att äpplena och brödbitarna täcks. Koka på svag värme, tills äpplena blivit till mos. Sikta blandningen eller mosa med stavmixer, smaksätt med socker och citronsaft. Servera med sylt och vispad grädde.

## Brödpudding

2 ägg  
5 dl mjölk  
8-10 skivor bulla, rost- eller franskbröd  
sötad bärmos eller sylt  
För att smörja formen: fett

1. Vispa ihop ägg och mjölk
2. Fukta skivorna i äggmjölken och rada dem i den smorda formen.
3. Täck brödlagret med sylt eller mos och rada på nästa brödlager. Lämna ett brödlager överst.
4. Häll över resten av äggmjölken.
5. Stek i 200°C ca en halv timme.



<https://www.martat.fi/reseptit/leipavanukas/>