

## **Lutendranck**

Kan tillredas av rött eller vitt vin och serveras varm eller kall. Enligt receptboken är den godast om den görs på vitt vin och serveras kall.

1 flaska vin (rött/vitt)  
100 g socker

Kryddblandning:

8 g hela kardemummafrön (med skal)  
1 g ingefärsrot  
6 g kanelstång  
1 g hel muskot  
1,5 g paradiskorn (numera vanlig i t ex marockansk och tunisisk mat)

Krossa kardemumman och kanelstångerna grovt (använd även kardemummaskalen). Riv ingefäran och muskotnöten grovt på rivjärn. Blanda med sockret och 1/5 av vinet och värm tills blandningen kokar. Ta av plattan och låt stå och dra 5 minuter innan det hela silas genom en mycket finmaskig sil, helst av tyg. Håll resten av vinet i blandningen och sila allt genom silen med kryddorna några gånger.

## **Muskotkakor**

Efter ett originalrecept från Gervase Markham, *The English Huswife* (1615)

225 g rumstempererat smör, gärna extrasaltat  
½ tsk salt  
drygt 2 ½ dl socker  
3-4 krm malen/finstött muskotblomma  
1 ½ tsk kanel  
8-9 dl vetemjöl  
Några msk vatten

Rör ihop smör, socker och salt.

Blanda ihop mjöl, muskot, kanel och rör ner i smöret.

Tillsätt vatten tills degen fått bra konsistens.

Kavla ut på bakplåtspapper på en plåt, pricka lätt och grädda i 175° ca 30 - 35 minuter. Skär i rutor innan kakan svalnat.

## Ostbollar

200 g riven, ganska mild ost

1 stort ägg

1 tsk ingefära

½ riven muskotnöt

¼ tsk saffran

2 msk korinter

20 mandlar

1 tsk salt

75-100 g vetemjöl (ca 1 ½ dl)

Smör till stekning

Riv osten och finhacka mandeln (behöver inte skalas). Blanda med de övriga ingredienserna till en seg deg. Rulla små kulor eller avlånga stänger och stek i rikligt med smör tills de börjar få färg. Låt svalna av. Bör ätas inom ett par timmar efter tillagningen.