

Bänken med bärballarna i köket är en favoritplats här i huset på Sandhamn.



Vivecas skärgårdsbaguette får extra krisp med solrosfrön.

Skärgårdsbaguette med solrosfrön

2 stycken:
25 g jäst
4 dl vatten
¾ msk salt
1 dl solrosfrön
9-10 dl vetemjöl
Ugn: 250°

Gör så här:

1. Smula ner jästen i en bunke och tillsätt vatten som värmts till 37°.

2. När jästen lösts upp – tillsätt salt och mjöl samt ¾ dl solrosfrön.
3. Arbeta degen kraftigt tills den är smidig. Jäs under duk ca 1 timme.
4. Dela degen i två delar. Forma baguetter och lägg dem på plåtar med bakplåtpapper.
5. Jäs i ca 30 min.
6. Strö resten av solrosfröna över baguetterna.
7. Grädda i ugnen i ca 15 min.

Mormors rabarberpaj

6-8 portioner:
500 g rabarber
100 g smör
1 ½ dl vetemjöl
2 dl socker
Servering:
vaniljglass
Ugn: 250°

Gör så här:

1. Skala rabarbern och skär i fina bitar.
2. Smörj en rund pajform och

strö ut rabarbern i botten.

3. Blanda smöret, vetemjöllet och sockret till en grynig massa och strö över.

4. Grädda pajen i 10-12 min, tills ytan blir sockrig och knäckig.

5. Servera gärna med en klick vaniljglass.

Vegansk paj

Det går bra att byta ut smöret mot vegetabiliskt margarin om man vill göra pajen vegansk eller mjölkfri.

Dekorera gärna rabarberpajen med vackra vinbärsblad och servera den varm med vaniljglass.





Menyn för dagen är familjens favoriter ur Vivecas kokbok "Skärgårdssommar – matbok från havsbandet".



– Sparrisplantan i trädgården är nu sex år, den har planterat sig själv och är magiskt god, berättar Viveca.

gjorde om köket 2010 gjorde vi bänken här vid fönstret med två bärpallar. Jag tycker så mycket om att kunna sitta här och läsa tidningen, ta en kaffe eller prata med den som lagar mat.

Aven verandan fick ett ordentligt matbord för att rymma både familj och gäster.

– Måltiden är jätteviktig för mig och hela min familj. Stora helgfrukostar som får ta tid – pannkakor, våfflor och massa goda bär.

Alltid fullt med folk

Viveca förklarar vidare att både hon och Lennart har rest mycket i veckorna så just de långa, mysiga helgfrukostarna med barnen har varit väldigt betydelsefulla.

– Och här ute har vi alltid vänner på fika och middag – så det är fullt med folk, vilket jag älskar!

Under uppväxten inne i Stockholm var det mormor Sascha som stod vid grytorna.

– Jag bodde mycket hos mormor när jag växte upp. Hon bodde precis bredvid Adolf Fredriks skola där jag gick. Så jag gick alltid hem till henne efter skolan. Jag hade också ett eget rum och sov gärna över, berättar Viveca och fortsätter:

– Mormor bakade och lagade mat för jämnar, vilket inspirerat mig mycket. Sascha dukade alltid fint också, hon

var en riktig förebild. Hon var road av kläder och konst och tog med mig på balett och lärde mig att laga mat. Allting började med henne.

Mormors recept

Vivecas matintresse har gett upphov till flertalet kokböcker. Dagens meny består av några av familjens mest älskade rätter, som finns med i den senaste kokboken.

– Både fiskgrytan och rabarberpajen är alla tre barnens favoriter. Pajreceptet är från mormor! Hon blev 101 år. Sparris växer här utanför husknuten, både fisken och sikrommen är egenfiskad så ja, allting är väldigt "egenproducerat" om vi säger så!

Det är inte svårt att förstå att Viveca trivs att stå och baka och laga mat här i skärgårdsköket. Altandörrarna är öppna och en och annan granne tittar in och säger hej.

– Vi har mycket gäster här så jag bakar och lagar mat hela tiden.

Viveca påpekar i samma andetag att matlagningen här på ön bara är ett nöje, här känner hon sig aldrig stressad.

– Allting finns här och jag lagar av det åretida bjuder på. Jag plockar mycket bär och fryser in, så en paj är enkelt att få till på ett klick. Jag tycker allt här i köket är inbjudande och mysigt! ■



Med färdig hollandaisesås blir förrätten snabbt klar.

Sparris med sikrom

4 portioner:
2 knippen grön sparris
1 burk sikrom
4 msk hollandaisesås
gräslök eller persilja

Gör så här:

1. Skölj sparris och skär av 1 cm längst ner på respektive sparris.

2. Koka upp lättsaltat vatten i en hög kastrull som rymmer sparris på höjden

3. Koka ca 3–6 min (sparris som är ca 1 cm i diameter, annars några minuter till)

4. Lägg upp 6–8 sparrisar per person och lägg en rejäl klick sikrom ovanpå.

5. Klicka ut hollandaisesås bredvid och servera.

6. Dekorera gärna med några strån gräslök eller persilja.

Spara sparris-ändarna

Spara gärna sparrisändarna, lägg i frysen och använd till exempelvis sparrisoppa.

Den saffransdoftande fisksoppa serveras med hembakad solrosbaguette och ett glas vitt vin, gärna en sval riesling.



Fisksoppa från Harö

4 portioner:
600 g torskfilé (gärna fryst)
6 dl vatten
2 fiskbuljongtärningar
1 tsk citronpeppar
1 paket saffran
3 dl vitt vin
1 morot
1 liten purjolök
1 litet fänkålshuvud
2 palsternackor
150 g grön sparris eller sockerärtor
12 plommontomater

300 g skalade räkor
4 msk hackad gräslök

Gör så här:

1. Tina fisken någon timme. Skär den i mindre bitar, salta och låt den ligga 1 timme till.

2. Skär upp grönsakerna i mindre bitar och halvera tomaterna.

3. Koka upp vin, vatten, buljongtärningar och citronpeppar.

4. Tillsätt saffran och lägg ner alla grönsakerna i vätskan. Sjud i ca 10–15 minuter

tills de blir mjuka.
5. Låt den saltade fisken rinna av i ett durkalag, lägg ner i vätskan och sjud sedan fisken i ca 5 min.

6. Servera i djupa tallrikar och toppa varje portion med räkor och gräslök.

Fler recept



Hela familjens favorit är fisksoppa på Harövis.
– Alla tre barnen ber om den när de är på väg ut hit! Och paj till dessert.



– Mitt tips är att ta alkoholfritt vin till all matlagning, inte den fina rieslingen, säger Viveca.

