

City

ICA

ERBJUDANDEN OCH INSPIRATION FRÅN CITYBUTIKERNA • NR 38 • GÄLLER 14/9–20/9 2020

Veckans medarbetare
**INTENSIV TID
FÖR CITYS
NÄTPLOCKARE**
sidan 3

Veckans recept
**HÖSTPASTA MED
SVARTKÅLSCHIPS
OCH PESTODIP**
sidan 9

Veckans coach
**RÄKRÖRA
MED TUGGI**
sidan 9

PROFILEN

BJUD IN TILL EN LYXIG SÖNDAGSBRUNCH

Danielle Staf älskar att ha gäster hemma på brunch. Lika viktigt som smaken är upplägget och dukningen. "Man äter ju med ögonen också", påpekar hon.



NAMN: Danielle Staf
ÅLDER: 31
BOR: Ekås
GÖR: Kallskänka på City Knalleland
FAMILJ: Sambon Christian och barnen Michelle och Mirabelle
ALLTID I KYLEN: Ägg
ALLTID I SKAFFERIET: Mjöl

Ekås egen brunchdrottning

ÖVERNATTADE GRYN OCH NYBAKAT PÅ MENYN

PÅ EN AV sommarens sista dagar, eller om det är höstens första, bjuder Danielle Staf in på brunch i Ekås. Den gula villan ligger i utkanten av villaområdet och gränsar mot skogens vajande björkar och djupa ormbunkshav. Tystnaden bryts endast av grannens bandsåg. Danielle kommer med snabba steg och öppnar dörren med ett stort leende. Att det vankas brunch går inte att ta miste på, doften av äggröra och nybakat bröd når oss redan i farstun.

På en plåt i köket ligger mycket riktigt bröd, både scones och baguetter.

– Just mina baguetter är väldigt uppskattade, det är ett recept jag fått av min syster som är bagare. Mina vänner tycker att de är så goda att de till och med vill ha dem på sitt bröllop nu till helgen, påpekar Danielle stolt.

”Just mina baguetter är väldigt uppskattade, det är ett recept jag fått av min syster som är bagare.”

UPPRADAT PÅ KÖKSBÄNKEN ligger även ett gediget sortiment av olika bakverk såsom sirapskakor och kanelbullar. Att blanda söta bakverk med salta rätter som äggröra och bacon för att få till en balanserad brunch är ett tips Danielle gärna delar med sig av. Receptet på de

FEM SNABBA

Äggröra eller Eggs Benedict
Mimosa eller Bellini
Frunch eller Brunch
Bagels eller Scones
Smörstekt grönkål eller Välfyllt fruktskål



tidigare nämnda baguetterna är däremot lite småhemligt, och överförs enligt tradition muntligt. Men har man vägarna förbi City Knalleland där Danielle jobbar som kallskänka kan det hända att man får ta del av det den vägen.

I kallskänkan såväl som i hemmet är planering en viktig del av matlagningen förklarar Danielle:

– Jag är en väldigt energisk person som tycker om att ha mycket att göra, men att förbereda så mycket som möjligt gör det trevligare när gästerna kommer.

I KYLEN STÅR ett gäng färdiga rätter, bland annat overnight oats. Detta moderna alternativ till gröt är ett exempel på brunchens ständiga utveckling. I Sverige är brunch något av ett nymodigt påfund (om man inte räknar in det värnpliktiga begreppet ”förstärkt frukost” som funnits längre). Brunch, som är en sammansättning av de engelska orden ”breakfast” och ”lunch”, är en från början brittisk företeelse med mer än hundra år på nacken. Men det är framförallt i USA som detta förmiddagsmål har utvecklats till den trendiga företeelse det är idag.

Danielle tittar till sina övernattade havregryn.

– Traditionellt ska man ju ha mandelmjolk eller sojammjolk i, men jag tycker det går minst lika bra med vanlig mjölk. Förutom havregryn så brukar jag ha i russin och färska bär, tipsar hon.

DET FINNS INTE så mycket regler när det kommer till brunch, men traditionellt inmundigas den på söndagar och inte senare än klockan tre på eftermiddagen. Det är inget som begränsar Danielle.

– Jag kan anordna brunch vilken dag i veckan som helst, utbrister hon glatt.

Danielle, som serverar brunch ”minst en gång i månaden”, brukar variera vad som serveras beroende på säsong och diet.

– För ett tag sedan höll jag på med LCHF och det gick ju bra med brunch ändå, det var mest att skippa bröd och socker.

Men nu äter Danielle vad hon känner för, så länge det blir varierat. En paradržätt från sina LCHF-dagar är dock fortfarande ett stående inslag på brunchen: keso-plättarna!

– Där blandar man keso, ägg och fiber-

husk, som består av söndermalda psylliumfrön, till en supergod och nyttig pannkaka, förklarar Danielle.

DAGENS BRUNCH SERVERAS på terrassen. Juicen och smoothien är upphälda i glasflaskor och smöret ligger i en elegant bytta av vit keramik. Hon delar gärna med sig av bilder på sina bruncher i sociala medier och lägger mycket tid på att få det att se snyggt ut.

– Man äter ju med ögonen också, påpekar Danielle, det blir så mycket trevligare att inte ha förpackningar framme, och sen är det ju alltid trevligt att tänka på att färgerna ska matcha. En granne dyker upp i trädgården intill och undrar klämkäckt vad det är för uppståndelse. Han borde vara van, då Danielle är en social person med en kalender full av aktiviteter, ofta bjudningar.

– Jag trivs verkligen i rollen som värdinna, att fixa och dona och passa upp på folk, förklarar Danielle.

Matintresset har gått i arv, och hon bakar ofta med sina döttrar. De är ofta med på Danielles bjudningar.

– Att plocka ihop mat på egen tallrik, som man gör med brunch, tycker barnen är väldigt roligt.

NU STÅR TILL slut brunchen framdukad, färggrann frukt, knaperstekt bacon och lockande chokladbullar. Danielle granskar nöjt bordet, nu återstår endast den viktigaste beståndsdelen till en brunch: rykande hett kaffe.