

AUG-SEPT
NR 4 2011
Pris 55:- (inkl moms)
Norge NOK 75:-
Finland/Åland 8 EUR
Danmark DKK 58:-

mat & vin

TREND 1
Sylta & safta

TREND 2
Tapas på svenska

Fest!

Förläng
sommaren

**KRÄFTSKIVA
COCKTAILPARTY
SKÖRDETID**
(+ alla goda drycker till)

69
recept

GI-pizza

Grillade lammracks
med färska fikon

**Matbröd på
nolltid!**

TIDSAM
0823-04



LYXLAX MED VÄSTERBOTTE

KANTARELLTOAS

HALLONTÅRTA MED VIT CHOKLAD

En kreativ röra!

Agneta Livijn är en härlig kreatör som inte drar sig för att röra om i lera, färg eller gryta. Följ med hem till hennes färgstarka hem, fyllt med hennes porslin, konstverk – och goda mat.

AV LISELOTTE FORSLIN FOTO ULRIKA EKBLOM
ALL REKVISITA ÄR AGNETAS PRIVATA

AGNETAS SENSOMMAR- MENY

Färska rädisor med
skirat sardellsmör

Kaneldoftande
lammracks med
färska fikon

Tabouleh med matvete
och fårost

Auberginesallad
med myntayoghurt,
granatäpple och
koriander

Melon med färska bär

FÄRSKA RÄDISOR MED
SKIRAT SARDELLSMÖR
Se recept på nästa uppslag!

Agnetas söner Axel och
William huggar in på maten.



HEMMA HOS AGNETA LIVIJN



NAMN: Agneta Livijn.
ÅLDER: 55 år.
FAMILJ: Stor!
BOR: Centralt i Stockholm.
GÖR: Konstnär och keramiker.
AKTUELL MED: Servis till Villa Godthem.
ALLTID I KYLSKÅPET: Champagne.


Agneta drar fram som en virvelvind och pratar mycket och glatt om mat, porslin och resor. Hennes porslin kan man hitta runtom i världen och du känner säkert igen dem från både inrednings- och matmagasin. Lite vinda, tummade och generösa i storlek. Ofta i akvarellfärger som turkost, mintgrönt och rosa. Enfärgade eller med sobra handmålade linjer eller svulstiga blommor.

Agneta är utbildad vid Anders Beckmans skola Sverige, San Francisco art institute i USA och Académie de la grande chaumière i Frankrike. När det gäller keramiken är hon i princip självlärd men har även studerat vid Capellagården. Keramikproduktionen började när hon bildade familj och de tre barnen föddes.

Jag hade ett enormt uttrycksbehov, jag ville få skapa med händerna. På 90-talet fick kaffekedjan Wayne's coffee nys om mig och ville att jag skulle göra latteuggar till dem. ▸



Agneta är både konstnär och keramiker.



En färgstark samling: Agnetas vackra porslin och muggar samsas med glaset i köksskåpet.



KANELDOFTANDE LAMMRACKS
MED FÄRSKA FIKON

FÄRSKA RÄDISOR MED SKIRAT SARDELLSMÖR

4 personer

Tid: ca 10 minuter

Ett toppentilltugg till ett glas champagne i väntan på maten.

- 1 knippa fina rädisor
- 5 sardellfiléer
- 1 stor vitlöksklyfta
- 125 g smör

Skölj och ansa rädisorna. Hacka sardellerna och vitlöksklyftan, och blanda ihop. Lägg smöret och sardell- och vitlöksklyftan i en liten kastrull och smält det utan att det tar färg. Skeda upp smöret på ett fint fat eller i en liten skål och se till att inte de vita fällningarna kommer med. Doppa rädisorna i smöret och njut.

KANELDOFTANDE LAMMRACKS MED FÄRSKA FIKON

4 personer

Tid: 40 minuter

Lamm är älsklingsmat hos familjen Livijn! Här med marockansk kryddning, fikon och mynta.

- 1 kg lammracks
- 1 tsk malen kanel
- 1 tsk malen spiskummin
- 1 tsk malen koriander
- 1 krm malen kryddnejlika
- 2 rivna vitlöksklyftor
- 3 tsk flingsalt och nymalen svartpeppar
- 1/2 msk olivolja
- 1 citron
- 2 färska fikon (efter smak)
- några myntakvistar (till dekoration)

Sätt ugnen på 175°. Blanda kryddorna med vitlök, salt och svartpeppar.

Gnid in lammracksen med blandningen och bryn dem hastigt i olivolja i en panna. Lägg dem med kupiga sidan upp i en ugnform med olivolja i botten. Dela citronen och lägg den med snittytan ner. Låt gå i ugnen cirka 15 minuter till en innetemperatur av cirka 60–65°.

Låt köttet vila några minuter innan du skär upp det mellan revbenen och lägger på ett stort serveringsfat. Strö på lite flingsalt.

Klyfta de färska fikonen och dekorera med dem och myntan. Lägg citronhalvor bredvid. Servera med tillbehören.

TABOULEH, MATVETE OCH FÅROST

4 personer

Tid: 35 minuter

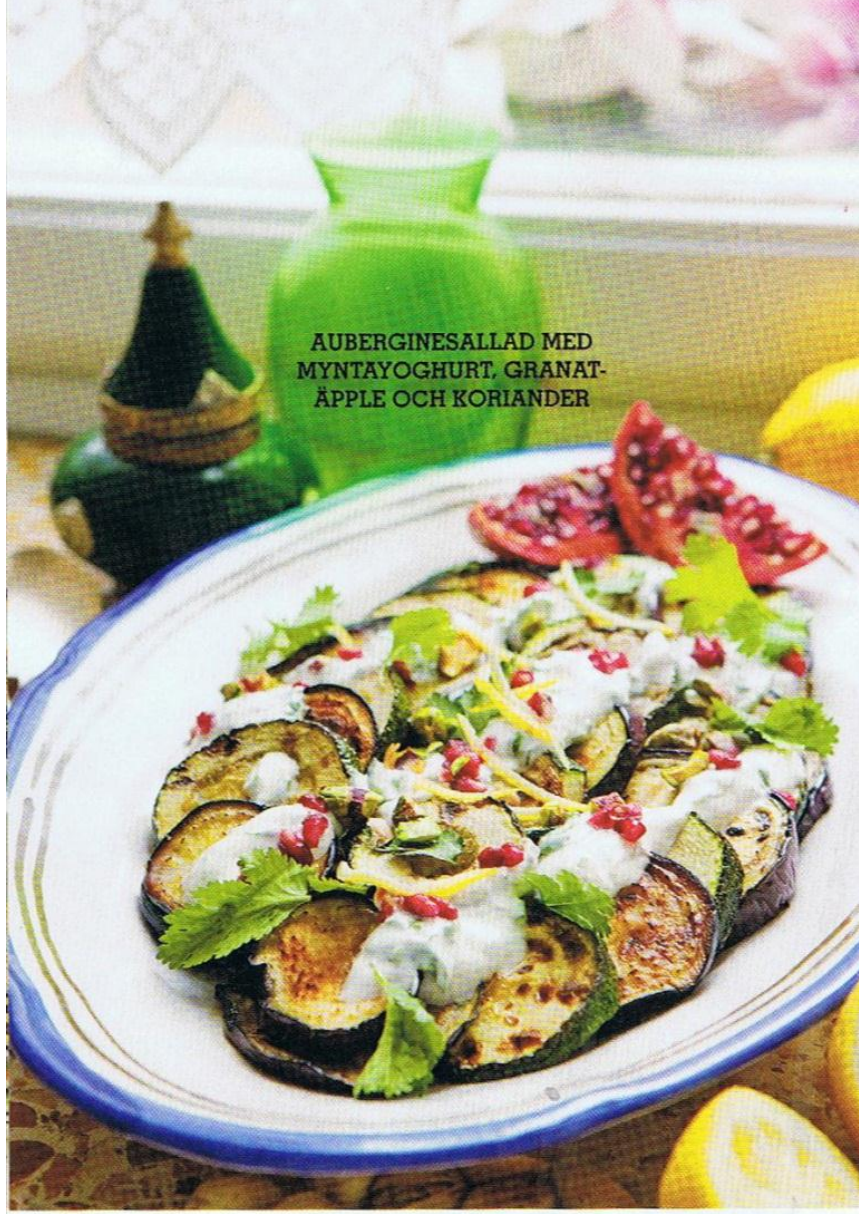
Det hela vetekornet ger mer matighet till tabouleh salladen än krossad bulgur.

- 2 dl matvete
- 3 stora tomater
- 1 gurka
- 1 rödlök
- 1 liten knippa bladpersilja (ca 1 dl hackad)
- 1 liten knippa mynta (ca 1 dl hackad)
- 1/2 citron
- 2 msk olivolja
- 1 dl små fina svarta oliver med kärna
- 150 g äkta fetaost
- flingsalt och nymald svartpeppar

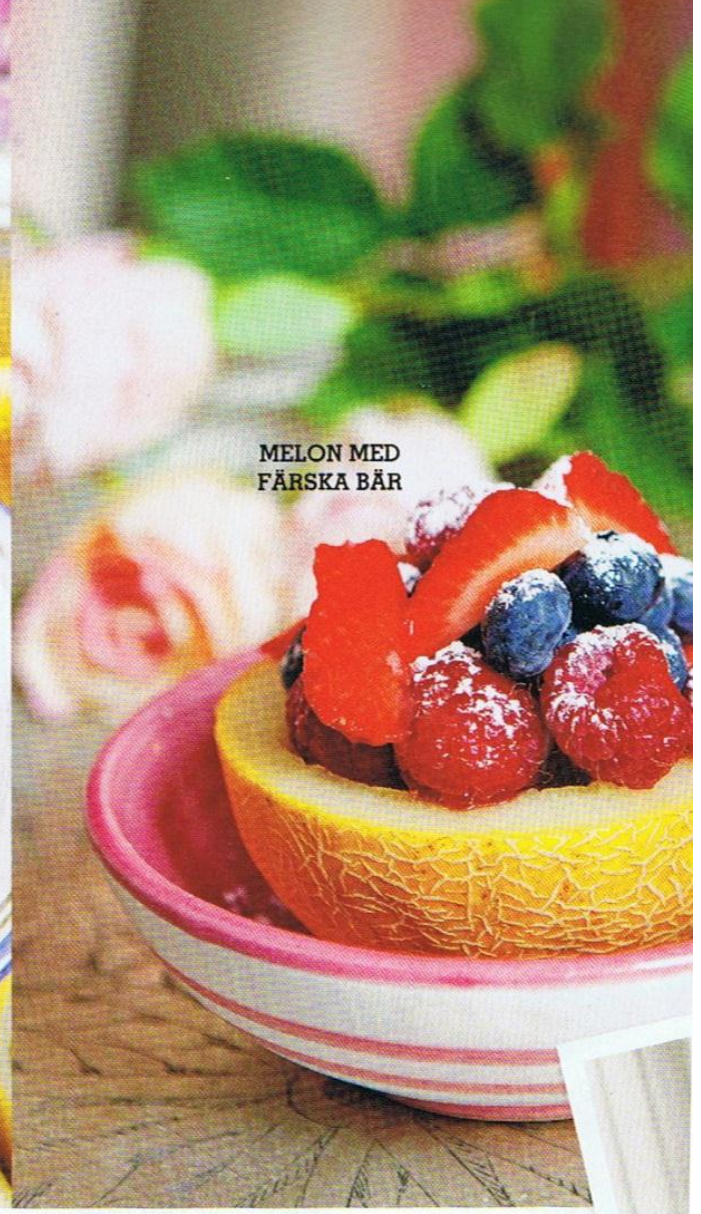
Tillaga matvetet enligt anvisningarna på förpackningen och låt det svalna. Rör om så att det blir luftigt. Skär under tiden tomaterna i halvor och gröp ur kärnhusen. Tärna tomatköttet som blir kvar i fina tärningar. Skala och halvera gurkan och gröp ur kärnorna. Tärna gurkan fint. Skala och hacka löken fint. Blanda det med matvetet, persiljan och myntan. Kläm över saften från citronen och blanda i lite olja. Salta och peppra. Vänd ner oliver och fetaost.

"På mina resor världen över samlar jag massor med inspiration både när det gäller mat och design. Det hänger liksom ihop."

TABOULEH, MATVETE
OCH FÅROST



AUBERGINESALLAD MED
MYNTAYOGHURT, GRANAT-
ÄPPLE OCH KORIANDER



MELON MED
FÄRSKA BÄR

"Det är kul att samarbeta med matkändisar."

**AUBERGINE- OCH ZUCCHINI-
SALLAD MED MYNTAYOGHURT,
GRANATÄPPLE OCH KORIANDER**

4 personer

Tid: ca 35 minuter

Frasiga auberginer och squash med len myntayoghurt passar utmärkt till lamm.

- 1 medelstora aubergin
- 1 zucchini
- olivolja
- flingsalt och nymald svartpeppar

myntayoghurt:

- 2 dl mezeyoghurt
- 3 msk hackad färsk mynta
- 1 msk rivet citronskal (från en ekologisk citron)
- 1 tsk flytande honung

till dekoration:

- 2 msk granatäpplekärnor
- 2 msk hackade pistaschmandlar
- lite strimlat ekologiskt citronskal
- 3 msk hackad färsk koriander

Skär auberginen och zucchini i centimeter-

tjocka skivor och stek dem gyllene på båda sidor i rikligt med olivolja. Låt de rinna av på hushållspapper. Salta och peppra rejält. Rör ihop ingredienserna till myntayoghurten. Lägg upp skivorna på ett stort vackert fat och ringla över lite av yoghurten. Dekorera med granatäpplekärnor, pistaschmandlar, citronskal och koriander. Servera resten av myntayoghurten bredvid.

MELON MED FÄRSKA BÄR

4 personer

Tid: 10 minuter

Friskaste desserten någonsin! Det här är en rätt som serveras ofta hos Agneta.

- 2 små mogna meloner (av valfri sort)
- 300 g blandade färska bär
- florsocker

Dela melonerna och kärna ur dem med en sked. Skeda även loss lite av fruktköttet men låt det ligga kvar i melonhalvorna. Toppa med drivor av färska bär. Pudra över florsocker vid servering. Det kan vara gott med en kula glass eller sorbet bredvid.

DRYCKESTIPS!

ROSÉ: *Château Sainte Marguerite 2010*, Côtes de Provence, Frankrike 142 kr, ekologiskt. Torrt rosévin i rödbärig frisk stil med örtig gräsighet.

VITT: *Villa Kassir 2009*, Mornag, Tunisien (92239) 79 kr. Kryddigt och fruktigt mustigt rödvin gjort på Cabernet Sauvignon och Syrah med kryddiga toner av kanel, choklad och vanilj.

ÖL: *Casablanca Beer*, Brasseries du Maroc, Marocko (BS 88482) 27 kr (350 ml). Ljus, maltigt lager.

VATTEN: Servera generöst med vatten i karaff med färska myntakvistar.

MYNTATE: Efter maten, servera thé à la menthe – lägg färska blad av marockansk mynta och grönt te i en tekanna. Slå på hett vatten och söta ganska mycket med socker eller honung. Servera direkt genom att hälla med lång stråle ner i glaset för bästa smak.

"Agneta tänker alltid på hur det ska kännas att dricka ur koppen hon gör, funktion är viktigt."

De och flera andra kedjor kontaktade mig för exklusiva designsamarbeten och allt gjordes för hand av mig från början. Företaget började växa och det var till slut omöjligt att producera för hand. Jag modellerar fortfarande originalmodellerna men produktionen ligger numera i Portugal, Indien, Italien och Vietnam (för Ikea).

Agneta tänker alltid på hur det ska kännas att dricka ur koppen hon gör, hur uppläggningsfåtet blir vackrast att servera ur. Funktion är viktigt, det sätter Agneta alltid i första rummet, hon har en stor familj och vet att hennes produkter ska tåla mikrovågsugn och diskmaskin. Handdisk är det inte tal om. Basta!

– På mina resor världen över samlar jag massor med inspiration både när det gäller mat och design. Det hänger liksom ihop. När jag var i Marocko inspirerades jag av deras taginegrytor och skapade en egen variant för europamarknaden som Habitat i London köpte.

Andra internationella kedjor Agneta har samarbetat med är brittiska Marks & Spencer och amerikanska Williams-Sonoma samt Ikea. Måleriet går hand i hand med keramik och det är stora, färgstarka och lite drömliga oljemålningar hon visar oss. Ofta är motivet vatten.

– Speglingar i vatten och dammar fascinerar mig, säger Agneta. Inte sällan är det vackra näckrosor med på bilderna och tankarna går till Monets näckrosdam.

Ateljén har hon hemma medan hennes showroom finns ett par kvarter bort på samma gata. När hon har utställning målar hon intensivt i flera veckor. Hon ställer ut sin konst både i Sverige och utomlands, nu senast i New York.

Hemma i våningen i Stockholm används köket flitigt. I det trivsamma köket trängs hennes eget porslin med annat som hon köpt på resor. Det doftar av citron, kanel och vitlök. I ugnen steks lammracks med marockanska kryddor och bordet är dukat med hennes senaste textila serie Maldives, i fräscht vitt med pastellränder.

– Jag gillar att laga mat från de länder jag besöker. I dag blir det en flirt med det marockanska köket. Jag älskar att resa, säger Agneta medan hon smakar av auberginerna. Ofta köper jag med mig både porslin och mat hem. Det ger mig inspiration till nya skapelser i köket.

Sönerna Axel och William hugger in medan Agneta lägger sista handen vid sin favoritdessert melon med färska bär.

– Kan det bli enklare eller godare? Använd melon och bär när de är i rätt säsong. Du behöver bara lite florsocker och vips har du världens bästa dessert!

Agneta har precis designat en exklusiv servis för F12-gruppens senaste tillskott, Villa Godthem på Djurgården i Stockholm.

– Det är kul att samarbeta med markändisar som Melker Andersson och Danyel Couet. Andra kändisar som gillar mina grejor är exempelvis schlagersångerskan Jill Johnson, hon har både mitt porslin och mina målningar. □

ELLE *mat & vin*

Vad tycker du om ELLE mat & vin?
Gå med i vår läsarpanel
och ta chansen att göra tidningen
ännu bättre – och få fina premier!

Hjälp oss att göra ELLE mat & vin ännu bättre!
Det är viktigt för oss att veta just din åsikt,
så tyck till om till exempel recept, artiklar, annonser
och omslag – allt för att utveckla ELLE mat & vin.

Det spelar ingen roll hur ofta du läser
ELLE mat & vin eller om du är prenumerant eller inte.
Kom med i vår läsarpanel och påverka!

Läs mer och anmäl dig på
ellematochvin.se/panel



SÅ HÄR FUNKAR DET

Som **medlem i ELLE mat & vins läsarpanel** får du chans att svara på frågor om innehållet i ELLE mat & vin. När det är din tur att vara med i en undersökning får du ett mejl med en länk till frågorna. Du klickar dig enkelt igenom dem på några minuter. **Samtidigt samlar du poäng som du kan byta mot utvalda premier** från ELLE mat & vin, till exempel prenumerationer.