

löken och låt stekas mjuk utan att få färg. Tillsätt socker och låt det karamelliseras lite. Häll sedan i körsbär, rosmarin och balsamvinäger och vänd runt som hastigast.

Grilla, rosta eller stek brödet. Gnid ytan på ena sidan med vitlöksklyftan. Bred på generöst med ricotta. Riv över citronskal och strö över lite flingsalt. Fördela sedan körsbärslöken ovanpå. Toppa med lite honung och chiliflakes. Garnera med en rosmarinkvist.

Kyckling-parmigiana

För 4–6 portioner, 90 minuter
Alltså, det går inte att förklara hur gott det här är. Jag fattar det bara inte. Inga konstigheter – men ändå så vidunderligt smakrikt.

cirka 1 kg kycklingbröst
eller ännu hellre lårfilé
olivolja
4 vitlöksklyftor, tunt
skivade
1 nypa chiliflakes

2 burkar hela tomater
(gärna med basilika),
å 400 g (ta en extra burk
om du vill ha mycket sås)
1 kruka basilika
salt
nymalen svartpeppar
2 dl vetemjöl
2 ägg
2 dl panko
1 tsk rökt paprikapulver
cirka 1 1/2 dl färskriven
parmesan
1–2 mozzarellaostar
1 tsk torkad oregano

Torka av kycklingen med hushållspapper.
Hetta upp en rejäl skvätt olivolja i en tjockbottnad gryta. Fräs vitlöken så att den nätt och jämt får

färg. Tillsätt chiliflakes och rör i tomaterna. Krossa dem med en träslev så att de går sönder och tillsätt lite basilika med stjälkar och allt. Salta och peppra. Låt puttra i cirka 30 minuter medan du gör resten.
Ta fram tre djupa tallrikar: håll mjöl i en, uppvispade ägg i nästa, panko blandat med rökt paprikapulver i den sista. Kläd en skärbräda med plastfolie, lägg upp kycklingen och täck även den med ett lager plastfolie.

Banka köttet hårt så att det blir lagom tunt och fint. Salta och peppra ordentligt.
Hetta upp jättemycket olja i en stekpanna.
Kolla med en brödbit så att



den får färg. Doppa kycklingen först i mjöl, sedan i ägg och sist i panko. Stek i omgångar tills ytan får lite färg. Häll upp ett lager tomatås i en ugnsfast form. Toppa med lite kyckling och strö över parmesan. Riv mozzarella i småbitar och strö över ett par bitar. Upprepa lagren modell lasagnetänk. Avsluta med sås, parmesan och mozzarella. Strö över oregano.
Grädda i 200 grader i cirka 30 minuter.
 Garnera med basilika.
Servera med pasta om du har lust, men det behövs egentligen inte.

Minitiramisù med färska bär

För 4–8 portioner, 15 minuter
Snabb, enkel och kul variant på den italienska klassiska desserten. Jag tycker till och med nästan att det blir godare så här.

8 savoiardikex
cirka 1 dl starkt kaffe
2 ägg
3/4 dl socker
200 g rumstempererad mascarponeost
1 lime, skalet
jordgubbar eller andra
färska bär
balsamicokräm på flaska
kakao

Lägg kexen på varsin assiett. Häll över lite kaffe på varje. Vispa äggvitorna till hårt skum. Vispa gulorna och sockret pösigt i en annan bunke. Tillsätt mascarpone till gulorna. Blanda väl och vänd sedan försiktigt ned äggviteskummet och rör om. Blanda i rivet limeskal.
Bred ut blandningen över kexen. Toppa med färska bär. Ringla över balsamicokräm. Sikta över kakaopulver precis före serveringen.