



Eurina Stowman avslöjar sitt personliga recept på brödpudding.

Foto: Mari Dahl Adolffsson

Kladdiga, härliga efterrätter

– **USCH, VAD KLADDIGT DET ÄR.** Brödpudding är gott, men inte så trevligt att göra, säger Eurina Stowman och kramar ur en bit bröd som doppats i ägg- och mjölkblandning.

– Det finns många olika recept på brödpudding, varje familj har sitt, men så här gör jag, fortsätter hon.

Egentligen var det två av Eurinas döttrar som skulle fixa brödpuddingen, men de fick ett stort uppdrag för kommunen för familjens cateringfirma, så det blev mamma Eurina som ställde upp istället.

– Matlagning har alltid varit en hobby för mig. Det var därför jag startade mitt cateringföretag för många år sedan. Fast jag har alltid haft det vid sidan om andra jobb, för att få in lite extra till familjen, berättar hon.

Nu har hon lämnat över till två av döttrarna. Själv driver hon sedan drygt två år tillbaka ett vårdhem för hiv-patienter. Där arbetar hon i stort sett utan lön. Cateringverksamheten håller

familjen flytande. Det är på vårdhemmet hon tillagar brödpuddingen.

– Vi äter mycket efterrätter i vår familj, inte varje dag, men ganska ofta, men det är inte lika vanligt generellt i Sydafrika, berättar Eurina.

BRÖDPUDDINGEN GÅR SNABBT ATT LAGA. Knappt en halvtimme i förberedelser och sedan en kvart i ugnen.

– Åh nej, vi har ingen vaniljsås, utopar Eurina när det är dags att smaka av. Hon skickar iväg en av ungdomarna som läser läxor på vårdhemmet, till affären en bit bort för att köpa. Men nej, inte heller där finns någon vaniljsås. Och det går bra utan, smakar nästan som varm, saftig kanelbulle med russin.

– Fast den blir ännu godare och saftigare med vaniljsås, säger Eurina.

MARI DAHL ADOLFFSSON

Brödpudding

1,5 limpa vitt skivat formbröd
Cirka 150 gr smör
1 stor burk aprikosmarmelad
250 gr russin
3 ägg
3–5 dl mjölk
Kanel

Smöra en ugnsfast form.

Första lagret: Smöra och lägg på aprikosmarmelad på båda sidor av så många brödskeivor att de täcker botten på formen. Strö russin och kanel över.

Andra lagret: Vispa ihop äggen med mjölken. Doppa brödskeivor i äggblandningen, krama ur, krama i lite aprikosmarmelad och smula över första lagret så att det täcker. Strö över kanel och russin. Stryk på aprikosmarmelad med en sked. Skeda över en del av äggblandningen och tryck ner den i brödet.

Gör ett tredje lager precis som det andra.

Ugnsbaka i 180 grader i cirka 15 minuter eller tills puddingen fått färg. Servera med vaniljsås, grädde eller glass.

Malvapudding

Min absoluta favorit. Blir underbart saftig. Smaken har en touch av knäck. Dessutom lätt att laga.

2,5 dl mjöl
1 matsked bikarbonat
2,5 dl socker
1 ägg
1 matsked aprikosmarmelad
1 matsked vinäger
1 matsked smält smör eller margarin
2,5 dl mjölk
Till såsen:
1,25 dl grädde
1,25 dl mjölk
2,5 dl socker
1,25 dl hett vatten
1,25 dl smör

Smöra en ugnsfast form.

Blanda mjöl, bikarbonat och socker i en skål.

Vispa ägget och vispa sedan ner, en i taget, marmeladen, vinägern, smöret och mjölken. Blanda med mjölblandningen.

Häll smeten i den ugnsfasta formen, täck med smörat foliepapper. Baka i 180 grader i 45 minuter. Baka i ytterligare 5 minuter om puddingen inte verkar färdig. Det är viktigt att den är färdig annars absorberas inte såsen och den blir stabbig inuti.

Blanda ihop ingredienserna till såsen när puddingen är nästan klar. Hetta upp och se till att smör och socker smälter ordentligt. Häll såsen över puddingen. Låt stå en stund så att såsen absorberas väl. Servera varm eller rumstempererad med vispad grädde.



Trifle

Julens populäraste efterrätt. Mycket söt och rörig, men god. Nästan som en svensk tårta.

1 rulltårta med sylt (eller vanlig tårtbotten med lite sylt på)
1 paket jello
1 burk konserverad frukt eller valfri färsk frukt
Vaniljsås
Ev grädde

Skiva rulltårtan och lägg bitarna i botten av en skål. Blanda jellon enligt anvisningen på paketet och häll sedan över rulltårtan. Lägg den konserverade eller färska frukten ovanpå. Låt stå i kylan så att jellon stelnar.

Häll över vaniljsåsen. Servera eller toppa härligheten med ett lager vispad grädde.

Arroz doce

Från Angola kommer ett recept på ris som efterrätt. Mängden mjölk och ägg varierar med kockens smak liksom hur mjukkockt riset ska vara.

2 koppar ris
1 burk kondenserad mjölk
1–2 skedar smör
1–2 äggulor
kanel

Koka riset tills det är nästan färdigt. Häll i mjölken, de vispade äggen och smöret. Strö på kanel innan servering.