RECEPT FRÅN

GOTLANDSINSPIRERADE MATENTUSIASTER

ULRIKA DAVIDSSON, HEMMA HOS ULRIKA

VARM STAFVA-TÅRTA

VARM STAFVA-TÅRTA

ULRIKA DAVIDSSON, HEMMA HOS ULRIKA

4 portioner

- 1 Stafva vit, (ca 250 g)
- 2 dl blandade nötter och bär, t ex strimlade aprikoser, pekannötter, flagad mandel och torkade tranbär.
- 1 msk flytande honung
- lite flingsalt

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader. Lägg osten på ett ugnssäkert fat eller en ugnsplåt med bakplåtspapper.

Toppa osten med nötter och frukt, ringla över honung.

Strö på salt och sätt in fatet eller plåten mitt i ugnen 8-10 minuter.

Servera den varma osten direkt.

ULRIKA DAVIDSSON

Hälsoprofil och kostrådgivare.

Ulrika är en av Sveriges mest produktiva kokboksförfattare. Ulrikas vistelser på Gotland lade grunden till mycket av hennes matintresse. Efter en BBC-dokumentär 2012 vaknades hennes intresse för den 5:2 diet som sedan blivit något av ett signum för Ulrika. Hennes böcker fokuserar på viktnedgång och hälsa. Utöver kokboksförfattande coachar hon och håller bland annat onlinekurser för ett hälsosammare liv. På senare tid arrangerar hon även hälsoresor. 2012 inledde hon ett samarbete med Destination Gotland.

Sedan 2013 driver Ulrika Davidsson restaurangen "Hemma hos Ulrika" i Rone på sydöstra Gotland. Den gemensamma nämnaren är alltid hälsosam matlagning från grunden. Råvarorna varierar från dag till dag, men så färskt som möjligt och lokala råvaror är dock prio.

Ulrika väljer helst kött från Ejmunds gård, fisk från Ronehamn och grönsaker från Gotlandsspecialisten. Om hon inte tar från den egna grönsakstäppan, förstås.

DETTA RECEPT ÄR FRAMTAGET INOM PROJEKTET ÖKAD LIVSMEDELSFÖRÄDLING, EN TREÅRIG SATSNING PÅ KOMPETENSUTVECKLING OCH AFFÄRSMÄSSIG SAMVERKAN, SOM VÄNDER SIG TILL GOTLÄNDSKA LIVSMEDELSFÖRETAG.

läs mer på
grontcentrum.se/gront-naringsliv/projekt-okad-livsmedelsforadling