



-festivalen 18-26 september

## Tips och Instruktioner för dig som deltar digitalt

**BROKAMÅLA 26/9 15:00-16:30**

### ÖLPROVNING:

Vill du vara med i ölprovningen digitalt köper du hem dessa öl från systembolaget. Sen kan du smaka därhemma och chatta med vår ölexpert Robert Andersson.

#### **Brygghus 19**

**International Haze** New England IPAÖl, Ale brittisk-amerikansk stil, India pale ale (IPA) 44:90

**Galactic Boss** Öl, Porter och stout, Imperial porter och stout 59:90

#### **Faråkra Hantverksbryggeri**

**Pys** Öl, Syrlig öl, Övrig syrlig öl 34:90

**Uno** Ljus lager, Pilsner - tysk stil 24:90

### KVÄLLENS KONSTNÄR - hur går det till?

#### **Mija Holmqvist**

Mija målar en tavla live i "studion" som kan bli din!

Vill du ha den lägger du helt enkelt ett bud i chatten. Du kan själv se om det kommer fler och högre bud, då kan du lägga ett nytt bud. I slutet av programmet kollar vi vem som har högst bud och därmed också blir ägare till tavlan. Enl. Mijas eget önskemål går 50% av beloppet direkt till hjärnfonden.

Om du har biljett och finns på plats rent fysiskt så kan man också lägga bud.

Läs mer om Mijas konst på Facebook: [BoheMijan Art](#)

## Var med och stärk den lokala handeln!

### **Kvällens erbjudande:**

Erbjudandet gäller 7 dagar från sändning och bara för er som deltar digitalt eller er som är gäster på plats. Mer info kommer i själva sändningen.

## BROKAMÅLA GÅRDS RECEPT

Laga middag ihop med oss och njut av samma smaker och vyer fast vi befinner oss på olika ställen i världen. Vi lagar maten utomhus på murika men det går utmärkt att laga inomhus på spisen också.

### VILTSPETT MED ROSTADE ROTFRUKTER 4 pers

400 gram viltfärs	1/2 halv gul lök
1 krm vitpeppar	1/2 dl grädde
1 dl hackad persilja	1 ägg
1 msk viltkrydda	2 klyftor vitlök

Träspetten ska blötläggas ca 1 timme före tillagning. Hacka och stek löken i smör.

Blanda därefter samtliga ingredienser i en bunke. Forma färsen som en "järpe" och trä på spetten. Stek spetten i smör och olja tills de är färdiga.

### ROSTADE ROTFRUKTER

300 gram potatis	300 gram rödbetor
200 gram kålrot	1 stor näve kantareller 1 msk rosmarin
1/2 tsk flingsalt	1 krm svartpeppar
1/2 dl rapsolja	

Skär rotfrukterna och låt koka i ca 5 minuter.

Lägg rotfrukterna i pannan och stek dem i ca 20 minuter med olja och samtliga kryddor.

### VITLÖKSCREME

5 - 8 st vitlösklyftor	2 msk olivolja
1 tsk citronsaft	3 dl crème fraîche
1 tsk honung	1 krm salt
1/2 krm svartpeppar	

### DESSERT: SKOGSFILUR MED VILDA BÄR

Recept för ca 12 personer

1,5 dl socker
4,5 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
2 ägg
1,5 dl mjölk

Vispa ihop ägg med de torra ingredienserna.

Häll i mjölk och vispa till en jämn smet.

Stek "Skogsfilurerna" i smör.

Vid servering: ringla över lönnsirap och servera med vispad grädde och blåbär från vildmarken.

**SMAKLIG MÅLTID!!**