Kokboken du håller i handen innehåller några av våra favoritrecept! Vi har lagat dem, de har gjort succé i köket och nu vill vi dela med oss av det goda.

Vår stora passion förutom mat är att sjunga 4-stämmig a cappella, en del av er kanske redan har hört oss?! Vi är en showgrupp på 49 kvinnor som uppträder och underhåller med djupa känslor och humor på ett, vågar vi säga, hänförande sätt.

Bland recepten finns det som på barbershop-språk kallas "tag". En tag är vanligtvis de sista 4-8 takterna i en sång där energin och känslorna är som allra starkast.

Så köp ingredienser, dra ihop ett gäng på fyra, lär er stämmorna, laga mat och sjung!

Vi hoppas att denna kokbok kan inspirera både till matlagning och sång samt även till en kontakt med oss!

Mer harmoni! Stockholm City Voices



The cookbook that you hold in your hand contains some of our favorite recipes! We have cooked them, they made a success in the kitchen and now we would like to share these good things with you.

Our biggest passion, besides cooking, is to sing 4-part a cappella - perhaps some of you may have already heard us ?! We are a show ensemble consisting of 49 women, performing and entertaining with a deep sense of emotion, humour and dare we say, charm.

Amongst the recipes there are what in barbershop language is called a “tag”. A tag is usually the last 4-8 bars in a song where the energy and feelings are at their strongest.

Go out and buy the ingredients, get a gang of 4 together, learn the parts - cook and sing!

We hope that this cookbook will inspire you to cook, sing and contact us!

Yours In Harmony, Stockholm City Voices

Abborre med blekselleri

4 portioner / servings

1 kg filéer av abborre
smör till stekning

1 lök i tunna skivor
1 liten bunt blekselleri, finskuren
3-4 vitlöksklyftor i tunna skivor
1 grönsaks- el fiskbuljongtärning
½ dl vatten
2 dl crème fraiche eller grädde
1 dl hackad purjolök
1½ - 2 msk dijonsenap

Skär filéerna på tvären i lagom stora bitar, vänd dem eventuellt i mjöl. Värm en stekpanna och stek abborren gyllene i rikligt med smör. Tag upp den och torka av stekpannan. Stek löken i smör/olja tills den är genomskinlig, tillsammans med blekselleri och vitlök.

Lös upp buljongtärningen i kokande vatten och häll över löken, tillsätt senap och crème fraiche/grädde. Lägg i hälften av purjolöken och låt såsen tjockna lite innan fiskbitarna fördelas i stekpannan. Strö över resten av purjolöken och servera direkt från pannan.

Serveras med ris eller potatis och en sallad till.

Perch with Celery

1 kg perch fillet
butter for frying

1 onion, thinly sliced
1 small bunch of celery, finely cut
3-4 cloves of garlic, thinly sliced
1 vegetable or fish stock cube
½ dl water
2 dl crème fraiche or double cream
1 dl chopped leek
1½ - 2 msk Dijon mustard

Cut the fillets crossways in appropriate large pieces and turn them in flour. Heat a frying pan and fry the perch golden in plenty of butter. Take them out and wipe the frying pan clean. Fry the onion in butter/oil until it is transparent, together with celery and garlic.

Dissolve the stock cube in boiling water and pour it over the onion. Add mustard and crème fraiche/cream. Put in half of the leek and let the sauce thicken before the pieces of fish are spread out in the pan. Sprinkle the rest of the leek and serve directly from the pan.

Serve with rice or potato and a salad.

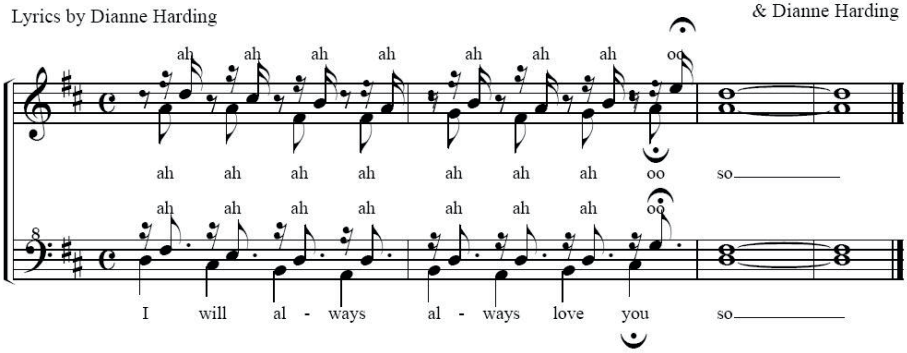


Le Canon

for Stockholm City Voices with love

Music by J.PACHELBEL 1653-1706
Lyrics by Dianne Harding

Arranged by Joey Minshall
& Dianne Harding



This arrangement copyright ©2007 by Dianne Harding
Music based on Canon in D by J. Pachelbel
All Rights Reserved