



Oststänger till consommé

av recept.nu

Om du har fryst smördeg går det naturligtvis mycket lättare. Då kan du hoppa över moment 1.

Ingredienser

ca 4 dl vetemjöl

1 st äggula

1 1/2 dl vatten

250 g smör, finskivat

1/2 tsk salt

100 g riven ost

Ugn: 250°

Gör så här

- 1 Sätt ugnen på 250°. Blanda mjöl, äggula och vatten till en deg. Kavla ut degen. Täck med skivat smör och vik degen i 3 delar. Kavla ut degen på nytt och upprepa 2 gånger till. Strö över osten vid sista kavlingen.
- 2 Kavla ut till en avlång platta, sporra centimeterbreda remsor och snurra dem. Lägg på plåt med bakpapper. Pensla med uppvispat ägg och strö på lite ost.
- 3 Grädda mitt i ugnen cirka 10 minuter. Servera till het consommé eventuellt smaksatt med sherry eller med en nedrörd äggula.

ANNONS:

Alt 2

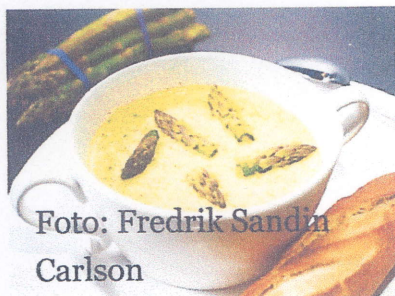


Foto: Fredrik Sandin
Carlson

Per Morbergs sparrissoppa

av Per Morberg

Vad blir det för mat,

Sparrissoppa är enkelt att slänga ihop och blir riktigt mild och god.

Ingredienser

500 g grön sparris x 2

5 st schalottenlökar x 2

5 dl vispgrädde x 2

5 dl kycklingbuljong x 2

1 dl vittvin x 2

salt

peppar

Gör så här

- 1 Skala sparrisen och skär upp i 1 centimeter långa bitar. Lämna gärna topparna oskurna. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull och koka sparrisbitarna och topparna i 2-3 minuter. Häll sedan bort vattnet.
- 2 Skala och hacka löken och fräs lätt i en kastrull. Häll över vinet och buljongen samt grädden och koka upp.
- 3 Lägg sedan sparrisen i gräddsåsen (utom knopparna som skall vara garnityr). Låt koka i 10 minuter och kör sedan i mixer.
- 4 Smaka av med salt och peppar. Servera i soppskålar med sparrisknopparna som garnityr.

ANNONS:

8-10 pers