

Cheddarsoppa med valnötter

8 port

2 gula lökar

4 msk vetemjöl

1,5 l mjölk

2 dl vispgrädde

4 grönsaksbuljongtärningar

6 dl riven Kvibille cheddar

1 dl valnötskärnor

Smör

Skala och hacka löken. Fräs den i smör i en kastrull. Rör i mjölet och häll på mjölk och grädde. Smula i buljongen. Låt koka ca 3 min. Rör i osten och låt inte soppan koka mer.

Grovhacka nötterna.

Servera soppan och strö över nötterna.

Skinksnittar

Bröd – smör

Senap

Gräslök

Kokt skinka

Bred smör på brödet och sedan senap.

Doppa brödet i hackad gräslök och lägg på tunna skivor kokt skinka.

Lägg ihop till dubbelmackor och skär i trekanter.