

Recept 9 mars 2022



Champinjonsoppa, 4 portioner

Fräs 200g skivad champinjon, 2 skivade potatisar (av mjölig sort), 1 liten gul lök samt en 150g strimlad vitkål i smör i en vid gryta. När allt fått lite färg tillsätts 3dl vatten, ½-1 tsk salt samt 2krm vitpeppar, låt koka på svag värme ca 20 min. Mixa soppan och tillsätt sedan 2dl grädde samt 1dl crème fraiche, kan eventuellt behöva spädas med mer vatten. Smaka av med salt och vitpeppar samt en skvätt vitvinsvinäger eller annan syrlighet.

Gulaschsoppa

Stek tärnat nötkött i en klick smör och rapsolja, krydda med salt, peppar, chilipulver, paprikapulver, cayennepeppar och vitlökskrydda. Stek köttet i omgångar om du ska laga till många. Täck köttet med vatten och låt sjuda.

Skala och tärna potatis, morot, palsternacka, kålrot och gul lök i lagom sopp-storlek. Tillsätt när köttet börjar mjukna. Tillsätt även krossad tomat. Smaka av med mer kryddor och servera med vispad crème fraiche när grönsakerna mjuknat och köttet faller isär.

Morotstårta från Tångagård



2 ägg
2 dl socker

2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 tsk vaniljsocker
1 tsk kanel

3 dl rårivna morötter.

Vispa ägg o socker först. Bland i de torra ingredienserna och till sist de rivna morötterna. Goda morötter förhöjer smaken.

Den här smeten är lagom till en vanlig rund tårtform med ca 22 cm diameter. Grädda i 175 ° ca 35 min

Glasyr;
50 gr smör
50 g philadelpiaost
1,5 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker

Blanda smör och florsocker först så undviker du klumpar. Tillsätt ost och vaniljsocker, blanda väl. Bred denna smet över kakan när den svalnat. Garnera med rårivna morötter.