

Den 22 oktober träffades följande matlagare i vårt kök och lagade denna meny
Per, Torbjörn, Stig, Gustav, Kjell, Magnus, Johan, Bertil, Mats S
Värdar var Torbjörn och Gustav.

Förrätten tillagades av Magnus och Johan

Krämig blomkålssoppa med bacon

Ingredienser

Port 4

- 1 blomkål
- 1 l vatten
- 2 buljongtärningar (ekologisk grönsaks- eller höns-)
- 1 gul lök, i klyftor
- 2 dl grädde
- 3 msk maizenamjöl, utblandat i lite vatten
- 50 g smör
- 0,5 tsk salt
- 1 krm vitpeppar
- 150 g bacon, hackat



Gör så här

- Koka blomkål, lök och buljongtärningar i vattnet i 15 minuter.
- Tillsätt grädden och mixa soppan slät. Koka upp soppan och red av till önskad konsistens med maizenamjölet.
- Blanda i smöret och smaka av med salt och vitpeppar.
- Stek baconet knaprigt och toppa portionerna med det. Servera gärna med ett gott bröd och smör

VIN MOUSSERANDE VIN TORRT VITT

Hola

MZ Cava by Måns Zelmerlöw

Spanien Katalonien

11,5 % vol.

Produktnummer: Nr 50260



Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, kex, mineral, nougat och lime. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till sallader eller till rätter av fisk eller skaldjur.