

recept.nu

Potatissoppa med rom och purjolök

4 Kock: Kocklandslaget TV-program: Nyhetsmorgon

God vårsoppa som passar en vardag.

Antal portioner: 4

1 burk rom

Purjolök

1 st purjolök

1 msk hönsbuljong

3 dl vatten

1 msk salt

1 msk socker

1 st citron, skal



FOTO: TV4

Potatissoppa

600 g mandelpotatis

2 msk höns- eller grönsaksbuljong

1 st gul lök

socker

salt och vitpeppar

lagerblad

7 dl vatten

1 dl milda mat ,7%

citronjuice

Gör så här

1. Purjolök: Skiva och skölj purjolöken. Koka mjuk med resterande ingredienser. Häll av och smaka upp med rivet citronskal, socker och salt.

2. Potatissoppa: Skala och skiva potatisen och löken. Lägg samtliga ingredienser i en kastrull och koka tills allt är mjukt. Mixa slätt i kannmixer eller med stavmixer. Smaka upp soppan med salt, peppar och citronjuice.

3. Servera soppan med purjolöken och toppa med rommen. Rosta gärna ett gott surdegsbröd till.

Sponsrade erbjudanden

recept.nu

Focacciabröd med ost

4 Kock: recept.nu TV-program: Övrigt

Detta platta focacciabröd med fyllning kan du servera som lyxigt mellanmål eller som en förrätt. I originalreceptet ingår pecorinoost, men det går även bra att använda parmesanost.

Antal portioner: 4

- 50 g jäst
- 1 tsk strösocker
- 2 1/2 dl fingervarmt vatten
- 6 dl vetemjöl special
- 1 tsk salt
- 3 msk olivolja
- 200 g pecorinoost eller parmesan i bit
- 1/2 msk stötta fänkålsfrön



FOTO: TV4

Gör så här

1. Rör ut jästen i lite av vattnet. Blanda mjöl, socker och salt. Häll ner 1 msk av oljan, jästblandningen och resten av vattnet och rör ihop till en mjuk deg. Knåda degen i 4 minuter. Tärna osten.
2. Dela degen i två lika stora bitar. Kavla ut dem till rundlar som är ca 5 mm tjocka. Lägg den ena rundeln på en bakplåt. Strö över osttärningarna och hälften av fänkålsfröna jämnt över ytan. Sätt ugnen på 200°.
3. Lägg den andra rundeln ovanpå och tryck ihop kanterna så att fyllningen inte läcker ut under gräddningen. Gör några snitt i ovansidan av degen med en vass kniv och pensla med resterande olivolja. Strö resten av fänkålsfröna över och låt degen jäsa i 20-30 minuter.
4. Grädda i 30 minuter eller tills brödet är guldbrunt. Servera omedelbart.

Sponsrade erbjudanden

Det här receptet kommer från recept.nu