

Svampsoppa med timjanbakade jordärtskockor

En ljuvlig soppa med härlig smak av svamp, örter och, inte minst, av jordärtskocka. Ett ess i rockärmen på din soppmeny.

Daniel Stiller

Soppa

- 600 g champinjoner
- 2 st bananschalottenlökar
- 2 st vitlöksklyftor
- 50 g smör
- 70 g **Knorr Svampbuljong, pulver**
- 1,2 l vatten
- 8 dl grädde
- 2 dl mjölk
- 700 g tvättade jordärtskockor med skal
- 1 msk **MAILLE Sherryvinäger**
- 3 msk matolja
- 1 kvist backtimjan
- 1 kvist citrontimjan
- 1 dl skuren gräslök
- 3 msk tryffelolja
salt
peppar

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Skiva jordärtskockorna i ca 1 cm tjocka skivor. Vänd upp med matolja, timjan, salt och peppar.
3. Baka dem mjuka och gyllenbruna i ca 25 min. Låt svalna.
4. Krossa champinjonerna med händerna. Finhacka lök och vitlök. Fräs lök och svamp i smör. Slå på vatten, buljong och grädde. Låt småkoka i ca 15 min. Tillsätt mjölken och mixa till en slät soppa.
5. Smaka upp soppan med vinäger, salt och peppar.
6. Fördela jordärtskockorna i tallrikarna. Häll på soppan och droppa i lite tryffelolja och gräslök.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Blomkålsoppa med kryddstekt blomkål och vattenkrasse

Blomkål är lika god kokt och slätmixad som råstekt och knaprig. I den här soppan får du båda delar i en perfekt balans, så att du slipper välja.

Soppa

- 1 kg blomkål, hel
- 2 st gula lökar
- 2 st vitlöksklyftor
- 60 g Knorr Hönsbuljong
- 1,4 l vatten
- 6 dl grädde
- 2 msk ljus misopasta
- 2 msk MAILLE Äppelcidervinäger
- salt
- peppar

Topping

- 700 g blomkål, buketter
- 2 msk matolja
- 1 tsk spiskummin
- 1 tsk rökt paprikapulver
- 1 tsk kanel
- 1 ask vattenkrasse
- salt

Gör så här

1. Skär ner blomkålen i mindre bitar. Hacka löken och skiva vitlöken tunt.
2. Fräs allt i matolja utan att det får färg. Fyll på med vatten och hönsbuljong.
3. Låt koka i ca 20 min. Tillsätt misopasta och grädde. Låt koka i ca 5 min.
4. Mixa soppan slät och smaka upp med salt, peppar och vinäger.
5. Råstek blomkålsbuketterna i oljan. Blanda kryddorna och pudra över blomkålen. Stek ytterligare i en minut. Smaka av blomkålen med lite salt.
6. Servera soppan med den kryddstekta blomkålen och vattenkrasse.



Daniel Ailler



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Daniel Ståhl

Klassisk Croque Monsieur med krispig sallad

Salt gruyère, mild béchamel och karaktäristisk dijonsenap. Servera Croque Monsieur bredvid soppan eller precis som den är med vår krispiga sidsallad.

Croque Monsieur

- 12 st brödskivor, gärna surdeg
- 100 g **MAILLE Dijonsenap**
- 18 st skivor rökt skinka, ca 300 g
- 5 dl mjölk
- 50 g smör
- 4 msk vetemjöl
- 5 dl riven ost, t. ex. Gruyère
- salt
- svartpeppar

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°C.
2. Smält smöret i en tjockbottnad kastrull. Vispa försiktigt i mjölken. Låt småkoka i ca 5 min, vispa under tiden så att såsen inte bränns. Smaka av med salt och peppar.
3. Bred senap på varje brödskiva. Fördela skinkan på 6 av brödskivorna, lägg på 2 msk dijonsenap och strö lite ost över. Toppa med den andra brödskivan, resten av béchamelsåsen och osten. Gratinera i ugn 15–20 min så att mackan blir knaprig och får fin färg.
4. Servera med en krispig sallad.

Krispig sallad

- 2 st röd endivsallad
- 2 st hjärtsallad
- 1 msk **MAILLE Dijonsenap**
- 1 st schalottenlök, finhackad
- 3 msk **MAILLE Rödvinvinäger**
- 4 msk rapsolja
- 2 msk olivolja
- 1 msk flytande honung
- salt
- svartpeppar

Gör så här

1. Bryt salladen i stora bitar.
2. Blanda dijonsenap och vinäger. Vispa i oljan. Tillsätt, honung, lök, salt och peppar.
3. Vänd upp salladen med vinägretten.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Daniel Ståhl

Det är inte för inte som klassiker blir klassiker. Med andra ord: en fransk gratinerad löksoppa går alltid hem.

Klassisk fransk gratinerad löksoppa

Soppa

- 10 st gula lökar
- 3 st vitlöksklyftor
- 50 g smör eller annat matfett
- 3 dl vitt vin
- 2,5 l vatten
- 60 g Knorr Hönsbuljong, pasta
- 3 st lagerblad
- 10 g Knorr Timjan kryddpasta
- 2 msk MAILLE Sherryvinäger
- 3 msk Knorr Brynt lökfond
- 10 st skivor formfranska, kantskurna
- 300 g riven lagrad ost, Gruyère
- salt
- svartpeppar

Gör så här

1. Skala och skiva löken samt finhacka vitlöken och fräs i smör tills allt fått lite färg.
2. Slå på vitt vin, lagerblad, buljong och vatten. Låt koka i ca 30 min.
3. Smaka upp soppan med kryddpasta, sherryvinäger, lökfond, salt och peppar.
4. Sätt ugnen på 250°C med övervärme. Häll upp soppan i soppskålar och lägg på bröd och toppa med riven ost. Gratiner till osten är gyllenbrun.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.