



Högsta kvalitet till bästa pris



Grönkålpizza med getost



🕒 20 min

Etiketter

[Middag](#) [Vegetariskt](#) [Snabbt och enkelt](#)

Gör så här:

1. Rulla ut smördegen och lägg den på en plåt. Bred ut ett tunt lager creme fraiche, [salt](#) och peppra. Baka på 200 grader i mitten av ugnen i 10 minuter.
2. Skölj grönkålen, tag bort mittstjälken och riv i mindre bitar och lägg på pizzan. Dela sedan getosten och lägg på pizzan.
3. Baka i 10 minuter till tills den fått fin färg. Ta ut och strö på [pinjenötter](#). Servera.

Ingredienser (4 personer)

1 smördeg

1 dl crème fraîche

salt

svartpeppar

100 g grönkål

0,5 dl pinjenötter / Solrosfrö

Chevre



Sötpotatissoppa med chorizo

Av: Köket.se

15 ingredienser | 30 m

Mättande soppa som passar både till middag och som förrättsoppa. Toppa soppan med pumpakärnor, chorizo och parmesan.

Ingredienser



1 gul lök

1 dl vitlöksklyftor i örtolja

olja, till stekning

800 g sötpotatis

6 dl vatten

1 grönsaksbuljongtärning

0,5 tsk cayennepeppar

2 dl vispgrädde

0,5 citron

salt

svartpeppar

Topping

300 g chorizokorv

0,5 dl pumpakärnor

0,5 kruka timjan

1 dl parmesanost, riven



Foto: Köket

Gör så här

Sötpotatissoppa

- 1 Skala och dela ner sötpotatisen i mindre bitar. Hacka lök och fräs tillsammans med vitlöken i oljan från vitlöken i en gryta eller kastrull. Till för sötpotatisen och slå på vatten, buljongtärning och cayennepeppar. Låt allt koka upp och koka i 15 minuter eller tills sötpotatisen blivit mjuk.
- 2 Mixa soppan slät med en stavmixer och tillför grädde, låt puttra. Smaka av med citron, salt och peppar.

Topping

- 1 Rosta pumpakärnorna i en torr stekpanna ca 3 minuter, rör om hela tiden!
- 2 Skiva choritzon i skivor. Tillför smör i stekpannan och fräs korven tills den fått en yta.
- 3 Toppa soppan med rostade pumpakärnor, chorizo, färsk timjan och rikligt med riven parmesan.

Stekpannebröd

Under 30 min

5

Enkel



Enklast möjliga bröd gör du i en stekpanna. Här har du ett grundrecept för stekpannebröd, men våga gärna prova någon av föreslagna smaksättningar för extra god smak på brödet i stekpannan.

Ingredienser 6 bröd

50 g	rumstempererat smör
5 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver
1 tsk	salt
2 1/2 dl	mjök

För alla

Fri från ägg. Innehåller gluten.
Gör laktosfri: välj laktosfria produkter av smör och mjök.
Gör mjökproteinfri: byt ut smör och mjök till mjökproteinfria ersättningsprodukter.
Näringsvärdet är beräknat per bröd.

Gör så här

Nyp ihop smör, mjök, bakpulver och salt. Tillsätt mjölken och blanda ihop allt till en kladdig deg. Vänd degen i lite extra mjök.

Dela degen i 6 bitar (för 6 bröd) och kavla ut den till platta rundlar, ca 15 cm i diameter, på ett mjölat bakbord.

Hetta upp en stekpanna, gärna i gjutjärn, på medelvärme. Grädda bröden några minuter på varje sida, eller tills de får bruna, gyllene fläckar.

Tips

Smaksätt gärna degen med lite brödkrydda, fänkål eller chiliflakes.

Mandelkorg med glass och varma hjortron

Under 30 min

13

Medel



Det här receptet på mandelkorg med glass och varma hjortron är en mycket delikat och underbart god efterrätt. Du gör egna krispiga mandelkorgar som du fyller med vaniljglass och varma hjortron, fantastiskt gott!

Ingredienser 12 st

100 g	smör
2 msk	ljus sirap
1 1/2 dl	socker
1/2 dl	vetemjöl
2 msk	mjölk
100 g	mandelspån

Varma hjortron

1	paket frysta hjortron (à 225 g)
2 msk	socker
1	stjärnanis
2 msk	whisky
3/4 dl	vatten

Till servering

vaniljglass
citronmeliss

För alla

Innehåller gluten. Fri från ägg, om äggfri glass bjuds.
Gör laktosfri: använd matfett, mjölk och glass utan laktos.
Gör mjölkproteinfri: byt smör mot mjölkfritt matfett och ersätt mjölk med t ex Solhavre. Bjud med t ex tofuglass.

Gör så här

Sätt ugnen på 150°C.

Lägg bakplåtspapper på 3 plåtar (för 12 st).

Smält smöret på svag värme i en kastrull tillsammans med sirap, socker, mjöl och mjölk. Rör då och då och se till att smeten inte börjar koka. Ta kastrullen från värmen och rör ner mandeln.

Klicka ut 1 1/2 msk smet i 4 klickar per plåt. Smeten flyter ut rejält under gräddningen, men bred ändå ut klickarna lite med hjälp av baksidan på en sked.

Grädda en plåt åt gången, mitt i ugnen 10–12 minuter, passa noga. De ska få jämn gyllenbrun färg. Låt svalna på plåten 3 minuter.

Lyft försiktigt upp dem med hjälp av en stekspade och lägg dem på uppochnedvända koppar eller små skålar (se Tips nedan). Tryck lite lätt och forma med händerna. Låt kallna.

Hjortron: Värm frysta hjortron tillsammans med socker, stjärnanis, whisky och vatten i en kastrull.

Sjud några minuter, rör då och då.

Till servering: Fyll korgarna med vaniljglass och varma hjortron. Garnera med citronmeliss.

Tips

Har man inga koppar eller små skålar kan man ta halverade apelsiner. Lägg dem med snittytan ner och forma korgarna över skalet.

Korgarna kan göras i förväg och förvaras i tättslutande burk i kylan med smörpapper emellan.