

Tjejröran den 17 april 2023

### **Klassisk kantarelltoast**

10 färska gula kantareller  
1 dl grädde  
0,5 schalottenlök  
1 toast  
1 msk persilja, hackad

### **Gör så här**

Dela och rensa kantarellerna. Finhacka schalottenlöken. Lägg en klick smör i stekpannan och låt det få lite färg. Lägg i svampen och salta och peppra lite. Tillsätt lök och hackad persilja. Häll på grädden och låt koka ihop till en stuvning. Skär bort kanterna på ett vanligt toastbröd. Lägg upp svampblandningen på brödet.

### **Saffransgul fisksoppa**

#### **Det här behöver du till 2 portioner:**

1 msk smör/margarin  
½ - 1 tsk curry  
2 msk vetemjöl  
5 dl fiskbuljong (fond+vatten)  
½ pkt saffran  
½ tsk salt  
1 dl mycket finhackad färsk fänkål eller fint strimlad purjolök  
2 dl mjölk + ½ dl grädde  
300 g fiskfile  
200 g räkor  
finklippt dill

## **Bärcheesecake i glas**

4 personer

200 g Philadelphiaost

2 dl crème fraiche

2 msk strösocker

Rivet skal av ½ citron

8 digestivekex

½ liter blandade bär (jordgubbar, svarta vinbär blåbär och eventuellt björnbär

Eventuellt strösocker på bären

### **Gör så här:**

1. Krossa kexen.

2. Blanda crème fraiche med Philadelphiaosten, kexsmulor, socker och citronskal. Strö ev. lite socker på bären.

3. Varva ostmassan med bär i glaset.

4. Garnera med några fina bär och citronmeliss.

Låt stå kallt före serveringen.