

PG och Benkas meny. 29 okt2019

Dessert:

ÄPPELKAKA på MÄKLARHUSETS VIS

3 st äpplen

1 tsk socker

½ tsk kanel

Topping

150 gr smör

2,5 dl vetemjöl

2 dl cocos

1½ dl socker

½ dl sirap

Skala och skär äpplen i bitar, blanda äpplena med kanel och socker i en skål och skaka om det hela. Lagg sedan det i en smord form.

Förbaka i 175 gr i mitten av ugnen ca 12 min. Höj sedan värmen till 210 gr. Blanda ihop toppingen med händerna. Ta ut formen ut ugnen och fördela toppingen över äpplena.

Grädda ytterligare ca 12-15 min tills det fått fin färg.

Till: Vaniljsås och grädde

4. Skär fläsket i tärningar.
Knäpersstek i resterande smör i en stekpanna. Vänd ned rosmarin salt och mal över lite svartpeppar.
5. Dela baguetten i bitar, ringla över olivolja, strö på flingsalt och garnera med basilikablad.
6. Häll upp soppan i varma tallrikar, toppa med fläsktärningar och servera med brödet.
"Det finns få saker som är så goda som en välagad svampsoppa. Men om du bara äter den rakt av kan det bli lite väl lent så det behövs lite lite. Jag blandar gärna i lite stekt fläsk för att få den där kontrasten som gör så mycket för helheten."
VÄN

2 höns- eller grönsaksbuljong-
tärningar
2 dl vispgräddde
1 msk färspressad citronsaft
salt och nymald svartpeppar
150 g rökt sidfläsk i bit
2 msk grovhackad färsk rosmarin
Tillbehör
½ surdegsgaguette
olivolja
flingsalt
basilikablad
1. Skala och finhacka lök och vitlök. Ansa och skär champinjoner i bitar.
2. Hetta upp en stekpanna med 2 msk smör. Fräs lök, vitlök och svamp på medelvärme i cirka 5 min, tills vätskan

3. Toppa med pepparrot och dill. Strö över nymalen svartpeppar.