

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

INKÖPSLISTA

LÖKSOPPA MED LAKRITS & ROSTADE MANDLAR

8 personer (som förrätt):

- Roscofflök (600g)
- Schalottenlök (300g)
- Mjök 3% (5 dl)
- Vispgrädde (4 ½ dl)
- Citron (3 msk pressad saft)
- Vitt vin (1 dl)
- Rapsolja (1 ½ msk)
- Smör (2 msk)
- Salt (2 tsk)
- Lakritsrot (finmald) eller lakritspulver (1 tsk)
- Mandlar (rostade skalade, gärna de platta Marconamandlarna) 1 dl