

Förrätt: Grönkålssoppa med frikadeller



Frikadeller (6 pers):

½ dl ströbröd
1 dl mjölk
1 ½ dl grädde
1 ägg
400 g kalvfärs alternativt blandfärs
½ råreven lök
1 råreven potatis
1 msk Dijon-senap
½ tsk salt
Vitpeppar
1 msk hackad persilja

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Lägg ströbröd i mjölken och grädden, rör om och låt svälla i 10 minuter. Arbeta ihop med färs och övriga ingredienser. Form runda frikadeller med sked eller blöta händer. Lägg i långpanna eller form, häll på kokande vatten. Låt sjuda i ugnen tills de är genomstekta, 15-25 minuter.

Grönkålssoppa (6 pers):

400 g grönkål
1 hackad gul lök
80 g smör
8 dl kycklingbuljong, fond eller tärningar tillsammans med spad från frikadellerna
3 dl grädde
1 tsk anis
Salt
Vitpeppar

3 kokta ägg
Grönkålschips

Gör så här:

Repa och förväll grönkålen i kokande saltat vatten i 4-5 minuter. Lyft upp och pressa ur vattnet.

Fräs löken i smöret. Tillsätt grönkålen, anisen och häll på buljongen och grädden. Smaka av med salt och peppar. Mixa med stavmixer till en slät soppa. Servera soppan med 4 frikadeller, ½ ägg och grönkålschips.

Grönkålschips:

Repa grönkål och dela i bitar. Tillsätt flingsalt. Lägg på bakplåtspapper på plåt och grädda i ugnen på 200 grader i cirka 5 minuter.

Parmesanstänger (15 pers):

250 gr smör

4 dl vetemjöl

1 dl vatten

1 ägg

100 gr finriven parmesanost

Gör så här:

Alla ingredienser ska vara kalla. Blanda mjöl, vatten och hälften av smöret till en deg. Låt vila i 30 minuter. Kavla ut degen till en kvadrat cirka 35 x 35 cm. Hyvla resten av smöret och lägg det på halva degplattan. Vik upp degen över smöret, kavla eller tryck ut degen till en fyrkant 40 x 20 cm, se till att inget smör tränger ut. Vik ihop degen i tre delar åt ena hållet och två delar åt det andra. Låt vila 15 minuter i kylan. Vik ytterligare 2-3 gånger. Kavla sedan ut degen till en tunn platta på ca 30 x 60 cm. Vik plattan på mitten och kavla lätt. Skär ut stavar på ca 15 x 2 cm. Sätt ugnen på 225 grader. Pensla remsorna med uppvispat ägg och vänd dem i parmesanosten. Tvinna remsorna försiktigt och lägg dem på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Baka mitt i ugnen cirka 8-10 minuter. Låt svalna före serveringen.