

Förrätt

Bagarbysoppa

4 portioner

2 kycklingbröst
10-12 jordärtskockor
1 liter kycklingbuljong
2 msk vetemjöl
2 msk osaltat smör
3 dl vispgrädde
Salt och peppar

Till dekoration

1 purjolök, fint strimlad
1 morot, fint strimlad

Strimla kycklingbrösten mycket fint

Skala jordärtskockorna, koka dem mosiga i buljongen.

Sila från 1 dl buljong och lägg i kycklingköttet tillsammans med morot och purjo. Koka max 4 min.

Blanda smöret med mjölet till en kula, beurre manié.

Sila från jordärtskockorna och red med beurre manié. Koka minst 3 minuter.

Häll i grädden och koka upp under vispning. Blir soppan för tjock, späd med buljong. Salta och peppra. Häll upp i varma tallrikar och lägg i kyckling och grönsaker. Strö över hackad persilja.

Taleggiopita

40 pitor

9 dl vetemjöl
3 dl mjölk
10 g jäst
2 tsk salt

Blanda ingredienserna och knåda dem i blandare på medelhastighet i 7 min.

Kavla degen tunt och stansa ut rundlar, ca 4 cm i diameter.

Lägg på bakplåtspapper-papperförsedd plåt och grädda i 225 grader tills gyllene, ca 4 min. Låt svalna under duk.

Till servering

125 g kantskuren
Taleggio, olivolja,
Havssalt

Skär ett snitt i kanten på pitabröden och tryck i en Taleggiotärning. Värm i ugn 190 grader tills osten smälter. Pensla med olja och strö över salt.