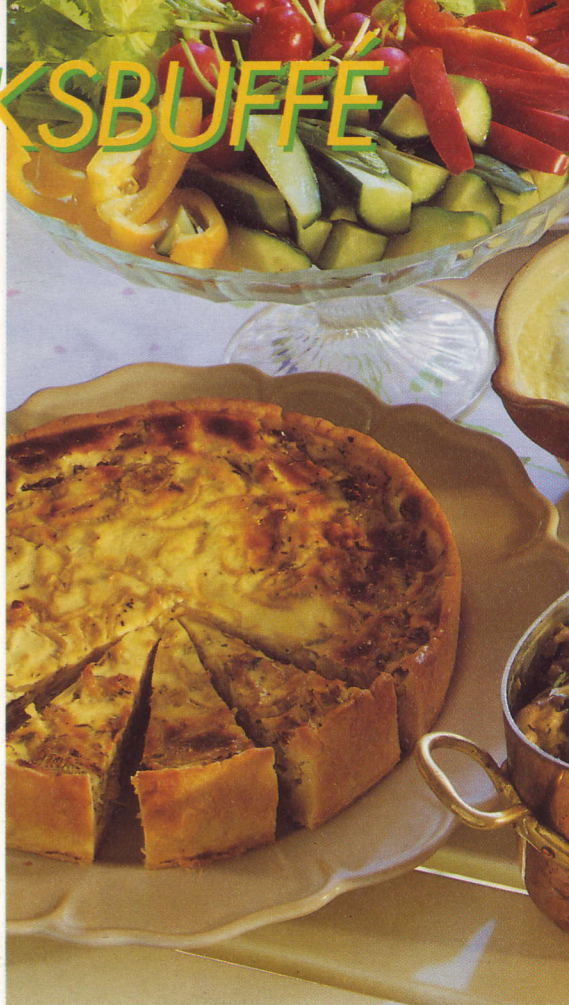


GRÖNSAKSBUFFÉ



LÖKDIPSÅS

8 port

- 2 purjolökar
- 1 msk smör
- 2 1/2 dl matlagingsgrädd
- 1 dl Lätt Crème Fraiche
- 1/2 tsk salt
- 1 kryddmått cayennepeppar

Skölj och strimla purjolöken. Fräs den mjuk i smör utan att den tar färg. Häll i grädden och låt allt koka på svag värme några minuter. Låt löken svalna. Kör alla ingredienser i en matberedare till puré. Späd eventuellt med mera Lätt Crème Fraiche. Smaka av med salt och cayennepeppar. Låt såsen stå i kylan till serveringen. Servera såsen till råa grönsaker som skurits i stavar och bitar.



Helt.



Smält smöret på full effekt 1 minut. Rör ner purjolöken. Tillaga på full effekt 3 minuter. Tillsätt grädden. Tillaga ytterligare 5 minuter.

LÖK- OCH FÄNKÅLSPAJ

8 bitar

PAJDEG:

- 2 1/2 dl vetemjöl
- 75 g smör
- 3/4 dl Kesella Mager

FYLLNING:

- 3 medelstora gula lökar, ca 300 g
- 2 fänkål, ca 500 g smör
- 2 pressade vitlöksklyftor
- 1 msk franska örterkryddor
- salt och peppar
- 4 ägg
- 1 3/4 dl Kesella Mager
- 2 dl matlagingsgrädd

Sätt ugnen på 200°.

Hacka ihop mjöl och smör. Rör i Kesella. Arbeta ihop till en deg. Låt den ligga i kylan 30 minuter. FYLLNING: Skala lökarna och skär dem i skivor. Skär fänkålen i strimlor. Fräs allt i lite smör i en gryta några minuter. Krydda med vitlök, örter, salt och peppar. Klä en pajform, ca 24 cm i diameter, med degen. Nagga pajskalet med en gaffel. Grädda i nedre delen av ugnen ca 10 minuter. Vispa ihop ägg, Kesella och grädd. Fyll skalet med grönsakerna och häll över äggsmeten. Sänk

värmen till 175°. Sätt in pajen i nedre delen av ugnen och grädda ytterligare ca 40 minuter.



Helt eller delvis.

BRÄSERAD AUBERGINE

6 port

- 2 stora auberginer, à 300 g
- 1 gul lök
- 1 msk smör
- 1/2 dl vatten
- 1 tsk salt
- 1 kryddmått svartpeppar
- 1/2 tsk socker
- 1 tsk örterkryddor
- ev 1 pressad vitlöksklyfta
- 1 dl Crème Fraiche
- 1/2 dl hackad persilja