



MARKET

**Huippukokin
arkiruokaa**

**Vardagsmat
à la mästerkocken**

experience by
Tastery



Marokon porkkanakeitto

1. Lämmitä keitto mikrossa tai kattilassa. Jos lämmität sen kattilassa, muista sekoittaa sitä silloin tällöin, jottei se pala pohjaan.
2. Viimeistele keitto crème fraîcheella, sitruunamelissalla tai muulla suosikkiyrtilläsi sekä rapeilla kikherneillä!

Huippukokin vinkki: Pehmeän keiton kanssa kannattaa usein tarjota jotain rapeaa, kuten krutonkeja, murustettua hapankorppua tai rapeita kikherneitä! Yrtit tuovat annokseen kuin annokseen herkullista raikkautta!

Provencen kana, Malmgårdin spelttirisotto, kesäveget & rakuuna-fraîche

1. Kuumenna uuni 170-asteiseksi. Laita kanafilee yhdessä kesävegejen kanssa leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja lämmitä niitä uunissa noin 10 min.
2. Lisää spelttirisotto kattilaan yhdessä vesilorauksen kanssa. Lämmitä risotto välillä sekoittaen.
3. Asettele kaikki komponentit lautaselle. Viimeistele kesäveget suosikkiyrteilläsi ja raastetulla sitruunankuorella. Tarjoile annos rakuunafraîchen kanssa.

Huippukokin vinkki: Voit myös lämmittää Provencen kanan paistinpannulla ja jos olet tuhmalla tuulella, voit lisätä voinokareen pannulle! Voit halutessasi maustaa kesäveget suosikkimausteillasi. Kokeile rosé- tai viherpippuria!

.....

Marockansk morotssoppa

1. Hetta upp soppan i mikro eller kastrull. Kom ihåg att röra om ibland om du hettar upp soppan i kastrull, så att den inte bränner vid.
2. Toppa soppan med crème fraîche, citronmeliss eller någon annan favoritört och med fräsiga kikärter eller krutonger!

Mästerkockens tips: Med en len soppa passar det ofta bra att bjuda något krispigt såsom krutonger, krossad surskorpa eller fräsiga kikärter! örter ger fräschör i rätt som rätt!

Provencalsk kyckling, Malmgårds speltrisotto, primörer & Crème fraiche med dragon

1. Värm upp ugnen till 170 °C. Lägg kycklingfilén och primörerna på en bakpappersklädd ugnsplåt och värm i ugnen i ungefär 10 minuter.
2. Sätt speltrisotton i en kastrull med en skvätt vatten. Värm upp och rör om ibland.
3. Lägg upp allt på en tallrik. Toppa primörerna med dina favoritörter och rivet citronskal. Servera med crème fraiche smaksatt med dragon

Mästerkockens tips: Du kan också värma den provencalska kycklingen på stekpanna och om du är riktigt modig kan du tillsätta en smörklick i pannan! Du kan också smaksätta primörerna med dina favoritkryddor. Pröva på rosé- eller grönpeppar!