

Carbonara

- 1 st gul lök, hackad
 - 2 paket bacon
 - 3 dl grädde
 - 2 dl vitt vin
 - 2 msk franska örter
 - 2 msk färsk/frost persilja
 - 3 st vitlöksklyftor
 - 1 nypa chilipulver
 - 500 g pasta
 - 1 tsk Alltingsmakargodarekrydda
-

1. Stek gula löken mjuk i en gryta (6-7)
2. Stek baconen hård i en stekpanna (6-7)
3. Koka pastavatten
4. Franska örter
5. Häll på vinet och blanda ordentligt i botten
6. Vänta tills vinet nästan är borta
7. Häll i grädden och sänk värmen till 5
8. Låt sjuda en stund
9. Smaka av med salt, chili, etc
10. Häll i vitlök och halva persiljan
11. Häll av pastan men spara vattnet
12. Häll i pastan i grytan. Rör om försiktigt
13. Häll i baconen i grytan. Rör om försiktigt
14. Strösla resten av persiljan på toppen

Köttfärssås

- 1 kg köttfärs
 - 2 gula lökar, hackade
 - 4 vitlöksklyftor
 - 1 tomatkross
 - 2 dl vatten
 - 1 buljontärning "kött"
 - 2 msk franska örter
 - 2 dl crème fraîche
 - 500 g pasta
 - salt, peppar, chili, soya
-

1. Stek löken mjuk i en gryta
2. Koka pastavatten
3. Lägg i allt förutom sojan och låt sjuda en stund
4. Smaka/färga av med sojan
5. Smaka av med salt, peppar, chili

Spenatsoppa

- ½ Gul lök, hackad
- 2 vitlöksklyftor, hackade
- 450 g fryst spenat
- 5 dl vatten
- 3 dl vispgrädde
- 2 tärninag grönsaksbuljong
- 4 kokta ägg
- salt, peppar, chili

-
1. Stek löken mjuk i en gryta
 2. Tillsätt spenat, vatten, grädde och smulad buljong. Koka upp och låt koka 6-8 min.
 3. Smaka av med salt, peppar, chili
 4. Skala äggen och skär i halvor

Chokladbollar

- 150 g smör
 - 1.5 dl strösocker
 - 4-5 dl havregryn
 - 4 msk kakao
 - 1 tsk vaniljsocker
 - 2 msk vätska (kaffe eller vatten)
 - Garnityr på en tallrik, t.ex. pärlsocker och/eller strössel
-

1. Smör och socker i en stor bunke. Blanda med händerna
2. Häll nästan all havregryn. Blanda med händerna
3. Häll i kakao, vaniljsocker och vätska. Blanda med händerna
4. Häll i mer havregryn om det är för kladdigt. Blanda med händerna
5. Rulla bollar i händerna, vänd försiktigt på tallriken så att garnityrer fastnar

My Little Pony Risbräck

- 200 g rispuffar
 - 200 g smör
 - 4 msk ljus sirap
 - 150 g blockchoklad
 - 150 g vit choklad
 - 100 g marshmallows
 - strössel
 - karamellfärg
-

1. Smält mörk choklad och sirap i en stor kastrull på låg värme. Man kan behöva en lite sked för att skrapa ur sirapen.
2. Blanda i rispuffar och marshmallows
3. Smeta ut blandningen platt i en bakform
4. Ställ in i kylan och låt svalna i några timmar
5. Diska 🥰
6. Skär ut rutor med en kniv
7. Smält vit choklad och blanda i karamellfärg
8. Spritsa eller kleta på med en sked på varje bit
9. Strössel