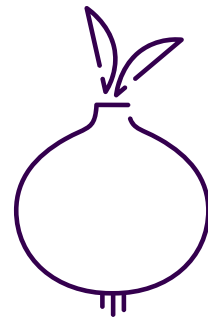


5G-löksoppa med ragu på lök och tryffelstekt bröd med karamelliserad lök



Testa en löksoppa utöver det vanliga och så som Gustav Leonhardt, Årets Kock 2021 och Sveriges representant i Bocuse d'Or 2024, tycker att den ska lagas.

Löksoppa

Ingredienser:

2,5 dl mandelmjök
200 g smält smör
1 st 5G-lök (eller annan gul lök)
1 dl vitt vin
50 g smör att steka i
1 st timjankvist
Salt
2 st äggulor
4 st lagerblad, gärna färska

Gör så här:

- Skala och hacka löken. Stek lök i smör tillsammans med lagerblad och timjan.
- Tillsätt vitt vin och koka upp. Tillsätt mandelmjök och koka ihop. Mixa tillsammans med äggulorna.
- Tillsätt det smälta smöret samtidigt som du mixar, lite i taget så att det inte skär sig. Sila av och smaka av med salt.
- Häll upp på sifon och ladda med 1 patron.

Lökbuljong

Ingredienser:

2 liter vatten
3 st 5G-lökar (eller annan gul lök)
250 g champinjoner
2 st morötter
0,5 dl japansk soja
3 msk kryddpepparkorn
2 st vitlöksklyftor
1 msk svartpepparkorn
5 st lagerblad, gärna färska
Sherryvinäger
Salt

Gör så här:

- Dela morötter och lök. Sota morot i torr stekpanna. Karamellisera lök och svamp i en stekgryta.
- Tillsätt vatten och morot till löken och svampen och koka tillsammans med resten av ingredienserna.
- Sjud buljongen i 1 timme. Sila av, reducera till hälften och smaka av med salt och sherryvinäger.

Smörstekt bröd

Ingredienser:

4 dl vetemjöl
1 dl mandelmjök
50 g smör (till bakning)
50 g smör (att steka i)
2 msk strösocker
12 g jäst
1 st ägg
Salt

Gör så här:

- Blanda alla ingredienser till en smidig deg. Jäs i rumstemperatur till dubbel storlek, ca 20 min.
- Baka ut och väg upp i portioner om 20 gram. Jäs i rumstemp igen till dubbel storlek.
- Stek gyllene i smör.

Lök- och tryffelragu

Ingredienser:

2 st 5G-lökar (eller annan gul lök)
1 st morot
100 g kantareller
1 dl persilja
3 msk mandel
10 st fläderbär
1 st tryffel
2 msk äppelcidervinäger

Gör så här:

- Skär morot och lök i skivor. Koka löken i äppelcidervinäger.
- Stek morot, mandel, kantareller, persilja och hyvla tryffeln. Blanda alla ingredienser utom tryffeln med lökbuljongen och smaka av med äppelcidervinäger.

Karamelliserad lök

Ingredienser:

6 st 5G-lök (eller annan gul lök)
Socker
30 g smör
0,5 dl vitt vin
0,5 dl vinäger
4 st lagerblad, gärna färska
1 st timjankvist

Gör så här:

- Skala och skiva löken. Stek löken tillsammans med sockret i smör.
- Koka med vitt vin, vinäger, lagerblad och timjan.
- Lägg en skiva lök på varje bröd.

Arrangering:

Lägg en sked av lök- och tryffelragun i botten av tallriken. Lägg några skivor hyvlad tryffel över ragun. Sifonera ut löksoppa på toppen. Placera smörstekt bröd toppad med karamelliserad lök i mitten av tallriken.

