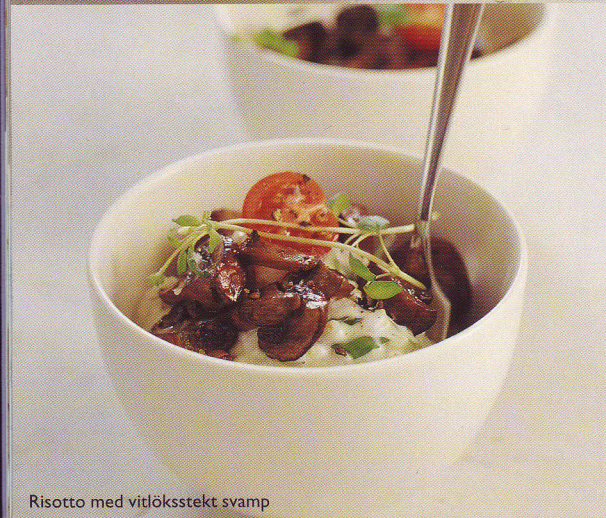




Smördegssnurror



Couscous med Thaismak



Risotto med vitlöksstekt svamp

## SMÖRDEGSSNURROR – GOTTILL DRINKEN

Bred ut ett rejält lager Lätt Crème Fraiche Tomat Basilika på ett tinat ark färdigkavlad smördeg. Toppa med ett tunt lager färdigköpt pesto samt lite riven ost, gärna Allerum Präst. Krydda med salt och peppar. Rulltårtan kan ligga klar i kylen och skäras upp i tunna skivor för gräddning lagom till servering. Grädda på bakplåtspapper, 200° i 10 minuter. Servera snurrorna ljumma som drinktilltugg.

## COUSCOUS MED THAISMAK

Ett par skivor chorizo sätter fart på middagen.

4 portioner

500 g (1/2 liter) blandade grönsaker, paprika, knipplök, morötter, zucchini, eller en påse wok-grönsaker  
200 g korv, chorizo eller wienerkorv  
en klick Svenskt Smör  
4 dl couscous  
4 dl hönsbuljong  
2 dl Lätt Crème Fraiche Thai

Stek grönsaker och korv i en klick smör: Strö på couscous och håll på buljong. Lägg ett lock på pannan och låt det stå i 5 minuter: Rör runt med en gaffel och servera med en klick crème fraiche.

## RISOTTO MED VITLÖKSSTEKT SVAMP

En regnig dag är det mysigt att sitta hopkurad med en skål varm risotto i handen och njuta av smattret mot fönsterblecket.

4 portioner

2 dl avoriris  
en klick Svenskt Smör  
4 dl grönsaksbuljong  
2 dl Lätt Crème Fraiche Rosmarin Vitlök  
200 g champinjoner  
1 vitlöksklyfta, pressad  
salt och peppar  
minitomater  
färsk timjan

Fräs riset i lite smör och håll sedan på buljongen allt eftersom det sugts upp. Rör under kokningen. Tag av från värmen efter ca 18 minuter och rör ned ett par matskedar crème fraiche. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Smörstek svampen med vitlök, krydda med salt och peppar. Dekorera med minitomater och färsk timjan.