



Hemlagad grönsaksbuljong

Mängden grönsaker/ rötter och vatten spelar inte så stor roll. Men försök att använda så lika mängd av varje grönsak som möjligt för att få en balanserad smak på buljongen. Lite vatten ger en mer koncentrerad buljong och mer vatten ger en buljong med lättare smak. Det här är vad jag använde den här gången.

2 gula lökar
3 morötter
5 selleristjälkar
2 purjolökar (det gröna)
1 fänkålsstånd
2 palsternackor (eller persiljerötter)
1 knippe färsk timjan
1 knippe färsk persilja
2 lagerblad
1 tsk hela pepparkorn
olivolja eller annan olja som du gillar
vatten
havssalt

- 1) Tvätta grönsakerna (skala eventuellt rötterna) och hacka dem grovt. Hetta upp lite olivolja och låt grönsakerna "svettas" 6-7 minuter på låg värme. Det här kan man hoppa över, men det tar fram mera smak.
- 2) Täck grönsakerna med vatten. Men inte för mycket - se till att det fortfarande går att röra om i grytan. Låt koka upp och skruva ned värmen så snart du ser att det börjar bubbla utmed kanterna i grytan. Låt småputtra i ca en timme. Rör om då och då.
- 3) Ta grytan från värmen och ta bort grönsakerna med en hålslev. Sätt ett durkslag täckt med kaffefilter eller silduk över en stor skål och sila buljongen ner i skålen.
- 4) Smaka av med salt och peppar och servera buljongen med fint skivade bovetepannkakor.

Bovetepannkakor

ca 12-15 pannkakor

knappt 2,5 dl (90 g) bovetemjöl
drygt 1 dl (50 g) rårismjöl
drygt 7 dl osötad mandelmjöl (eller din favoritmjöl)
3 stora ägg
2 msk rapsolja
en nypa havssalt

- 1) Blanda alla ingredienser i en stor skål till en slät smet.
- 2) Täck skålen med plastfilm och låt stå svalt minst 30 minuter. Vispa om smeten ordentligt en gång till innan du steker pannkakorna eftersom mjölet gärna sjunker till botten.
- 3) Hetta upp en non-stick panna eller ett pannkaksjärn och stek pannkakorna på medelhög värme.
- 4) Lägg pannkakorna att svalna på en tallrik och servera dem sedan med buljongen genom att först rulla dem och sedan skiva dem tunt.