

# Månadens recept

## NOVEMBER

- från Destination Mallorca

### Jordärtskocksoppa med hembakat lantbröd

4 personer

1 kg jordärtskockor  
2 st gula lökar  
2 msk kyckling buljong (Bong)  
5 dl vatten  
2 1/2 dl grädde  
olivolja  
salt och peppar  
vitvinsvinäger till servering

Gör så här:

1. Skölj och skala skockorna fint och skär i mindre bitar. Hacka löken grovt.
2. Fräs löken och skockorna på svag värme i olivolja. Slå över buljongen. Häll på 5 dl vatten och låt koka till mos.
3. Kör alltihop i mixern. Häll därefter tillbaka soppan i grytan och slå i grädden. Smaka av med salt och peppar. Vid servering dekorera med vitvinsvinägern.

### Stort lantbröd - räcker till 20 personer

1 liter ljummet vatten  
1 pkt färsk jäst  
3 msk salt  
1 dl olivolja  
ca 2 liter mjöl

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 250 grader. Kör vatten, jäst, salt och olivolja i stor köksmaskin. Tillsätt mjölet efterhand medan det blandas. Tillsätt så mycket att degen släpper från kanterna. Kör det därefter i 10 minuter.



2. Låt degen jäsa i ca 30 minuter. Häll därefter ut degen på bakplåtspapper och forma till ovalt bröd. Baka på hög värme i 25 minuter, sänk därefter värmen till 175 grader och baka ytterligare 45 minuter.

3. Låt brödet vila 15 minuter innan servering. Brödet som blir över går utmärkt att frysa.

Receptet kommer från kocken Lars Nyströms receptsamling. Nästa recept kommer i mitten på december.