



INKÖPSLISTA

Här kommer en lista med de ingredienser du behöver för att tillaga O.P. Andersons Grosshandlarlunch.

- Om du inte vill göra färsk pasta kan du byta ut ägg och Tipo oo-mjöl till en butiksfärsk eller torr pasta av tagliatelle-modell
- Kyckling har olika tillagningstid beroende på storlek, därför kan tillagningstiden i receptet och i cook alongen variera, välj en något mindre kyckling för en snabbare tillagningstid
- Färsk svart tryffel kan vara svårt att hitta, vårt bästa tips är en delikatessbutik, delikatessdisken i större matvarubutiker eller saluhallar. Pastan går bra att tillaga utan tryffel.

DU BEHÖVER

Ägg, 6-pack

Västerbottenost (30 g)

Syrad grädde, 3 dl

Grädde, 3 dl

Smör, 500 g

Tipo oo-mjöl

Vetemjöl

Strösocker

Florsocker

Smördeg, färdig på rulle

Majsstärkelse

Hel kyckling

Sardeller

Färsk svart tryffel

Färsk dragon

Färsk salvia

Svartpeppar

Paprikakrydda

Chiliflakes

Salt

Vitvinsvinäger

Honung

Vaniljstång (valfritt)

Schalottenlök, 2 st

Citroner, 3-4 st

Kapris

Radicchio eller rosésallad

Bladspenat

Potatis, 15 st

Frysta körsbär, 600 g