

Vegetarisk paprika-stroganoff med halloumi.

Det här receptet kommer från Paul Svenssons nya kokbok Grönsaker A-Ö och är en vegetarisk variant av den klassiska rätten korv stroganoff. Hans stroganoff med paprika och halloumi är både krämig och fantastiskt god!

Här är några av hans ord om paprika från boken:

"Paprikan hör liksom potatis (som den för övrigt också är släkt med) tyvärr till en av våra mest besprutade grönsaker, så välj den med omsorg. Helst svensk eller nordisk ekologisk, så får du mesta möjliga smak på köpet – och minst skit (gift)."



4



30 MIN

Vegetariskt

Ost

Ingredienser:

2 gula lökar
2 paprikor
1 halloumi, ca 200 g
2 msk smör
2 msk tomatpuré
1 msk sriracha
1 msk japansk soja
1 dl grönsaksbuljong
3 dl havre- eller vispgrädde

1 blomkål
2 saltgurkor i bitar
Salt
Nymalen svartpeppar

Gör så här:

1. Skala lökarna och skär i strimlor.
2. Skär paprikor (utan kärnhuset) och halloumi i strimlor.
3. Bryn först paprikorna i en stekpanna med smör. Lägg över på en tallrik och bryn sedan halloumin. Ta upp och lägg åt sidan.
4. Sänk värmen och låt nu löken smälta i smöret. Lägg tillbaka paprika och halloumi och tillsätt tomatpuré, sriracha och soja.
5. Häll i buljong och grädde. Låt sjuda en stund tills konsistensen är krämig. Smaka av med salt och peppar.
6. Riv blomkålen grovt och pulsmixa i matberedare.
7. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull, lägg i smulorna och koka dem hastigt i 20 sekunder. Sila av vattnet och lägg upp blomkålssmulorna på ett fat.
8. Toppa med stroganoff och garnera med saltgurka.

Vintips till vegetarisk stroganoff med halloumi:



Spara i lista

Las Moras Organic Chardonnay Reserve, Box 3 liter

Systembolagsnummer: 16018

229,00 kr

Las Moras Reserva Chardonnay har en intensiv och fruktig doft med trevliga inslag av mango, tropiska frukter, fat, citrus och vanilj. Smaken är torr med en lätt fet textur och inslag av tropisk frukt, fat och vanilj.

Dessutom är vinet ekologiskt och veganvänligt samt i en klimatsmart förpackning!



Spara i lista

Plaisir de Merle Chardonnay

Systembolagsnummer: 71852

129,00 kr

Plaisir de Merle Chardonnay har en medelstor och nyansrik doft med inslag av tropiska frukter, rostade nötter, fat, vanilj, päron samt en fläkt av blommor. Smaken är torr med en krämig textur. Vinet har både en bra balans och smakintensitet där fruktigheten som för tankarna till päron, ananas, persika fint samsas med en rostad fatkaraktär, bivax och en fläkt av flintsten.

Fler vegetariska recept:



Att välja vin till vegetarisk mat.

Det finns en del fallgropar när man ska välja vin till vegetarisk mat. Vår dryckesexpert hjälper dig och tipsar om vin till 5 vegetariska rätter!

[Läs mer](#)



Vegetarisk bowl med grönsaksbollar och nudlar.

Ett vegetariskt recept på en fräsch bowl med grönsaksbollar gjorda på kikärter och aubergine som matchas ihop med nudlar. Passar utmärkt till ett glas vitt vin.

[Läs mer](#)



Lättlagad, italiensk Pasta Lenticchie med gröna linser.

Det italienska köket kännetecknas av enkel och vällagad mat där linser är vanligt. Här är recept på Pasta Lenticchie - smakrik pasta med gröna linser.

[Läs mer](#)



Vegetarisk lasagne.

Lasagne är alltid ett säkert kort när man vill att hela familjen ska äta. Laga Linnéas vegetariska lasagne och servera med en liten grönsallad.

Läs mer

Utskrift