



## Thyme for fall

Av: Ronja Sander

Malmborgs konditori Jönköping

### Innehåll

Potatis- och timjanslimpa

Karamelliserad lökkräm

Äppelchutney

Rostad palsternacka

Märgärta

Torkade blåbär

Äppelchips

### Potatis- och timjanslimpa

70 g färsk och torkad timjan

50 g jäst

100 g olja

500 g vatten

200 g potatis

12 g salt

300 g rågmjöl

600 g vete

Skala och koka potatis. Blanda alla ingredienser till en deg och låt jäsa. Sätt ugnen på 210 grader. Ånga brödet i 15 sekunder på 210 grader. Sänk därefter temperaturen till 180 grader och grädda i 45 minuter.

### Karamelliserad lökkräm

900g gul lök

15 g vitlök

18 g socker

10 g salt

Hacka lök och krossa vitlöken. Stek tills löken är mjuk. Strö över salt och socker och låt löken få färg. Mixa löken med stavmixer.

### Äppelchutney

1430 g äpplen

330 g gul lök

110 g honung

145 g äppelcidervinäger

440 g vatten

1470 g äppeljuice

1 msk kanel

2 tsk ingefära

Hacka äpple och lök. Häll alla ingredienser i en kastrull. Låt det småkoka tills äpplena är mjuka. Mosa lätt.

### Rostad palsternacka

Palsternacka

Olja

Timjan

Salt

Vitlök

Skala och skär palsternackan i stora skivor. Krydda och häll på olja och rosta i ugn i 15 minuter på 200 grader.

### Märgärta

Skälla och skala. Stek tillsammans med havssalt.

### Torkade blåbär

Placera blåbär på en plåt och låt dem torka i ugnen på låg värme.

### Äppelchips

Skär äpplen i tunna skivor. Låt dem torka i ugnen på låg värme.