



**Mamanskoff**

Att göra i kök är inte en utvald för vem som helst, men jag har en hel del erfarenhet och jag vill dela med mig av några tips som hjälper till att göra maten smakensrikare och lättare att äta. Det är inte alltid som man tänker sig, men det är viktigt att ha koll på ingredienserna och mängderna. Det är också viktigt att ha koll på matlagningstiden och att inte överkoka maten. Det är också viktigt att ha koll på smaken och att inte göra maten för salt eller för sött. Det är också viktigt att ha koll på texturerna och att inte göra maten för mjuk eller för hård. Det är också viktigt att ha koll på presentationen och att inte göra maten för tråkig eller för krånglig. Det är också viktigt att ha koll på kostnaden och att inte göra maten för dyr eller för billig. Det är också viktigt att ha koll på miljön och att inte göra maten för smutsig eller för olidlig. Det är också viktigt att ha koll på hälsan och att inte göra maten för ohälsosam eller för skadlig. Det är också viktigt att ha koll på kulturen och att inte göra maten för utländsk eller för inländsk. Det är också viktigt att ha koll på religionen och att inte göra maten för religiös eller för irreligiös. Det är också viktigt att ha koll på etiketten och att inte göra maten för etiskt tvivelaktig eller för etiskt korrekt. Det är också viktigt att ha koll på etiketten och att inte göra maten för etiskt tvivelaktig eller för etiskt korrekt.

**Ärta Kock**

18 köket är en fantastisk plats. Jag har varit kock i många olika typer av restauranger och jag har lärt mig mycket från de som har gått före mig. Det är viktigt att ha koll på ingredienserna och mängderna. Det är också viktigt att ha koll på matlagningstiden och att inte överkoka maten. Det är också viktigt att ha koll på smaken och att inte göra maten för salt eller för sött. Det är också viktigt att ha koll på texturerna och att inte göra maten för mjuk eller för hård. Det är också viktigt att ha koll på presentationen och att inte göra maten för tråkig eller för krånglig. Det är också viktigt att ha koll på kostnaden och att inte göra maten för dyr eller för billig. Det är också viktigt att ha koll på miljön och att inte göra maten för smutsig eller för olidlig. Det är också viktigt att ha koll på hälsan och att inte göra maten för ohälsosam eller för skadlig. Det är också viktigt att ha koll på kulturen och att inte göra maten för utländsk eller för inländsk. Det är också viktigt att ha koll på religionen och att inte göra maten för religiös eller för irreligiös. Det är också viktigt att ha koll på etiketten och att inte göra maten för etiskt tvivelaktig eller för etiskt korrekt.



**TIPS**

Har du några tips som du vill dela med dig av?

Ja

Nej

Lite

Mycket

Annet



**Spansk bordsleversoppa**

Vissa dagar vill man bara njuta av att man lever och står bra! Och vad passar då bättre än att bjuda in på leversoppa från Spanien, som tidigare gillade oss. Många av oss gillar också den goda pickrätten Tapas, kommer den riktiga leversoppa som är här för att både överraska familj och vänner och skapa en gemytt stämning.

Detta är en god och enkel spanner från Spanien. Färdig med kött för att man ska njuta av de goda smakerna som man får när man äter. Detta är en god och enkel spanner som är en mer varierad leversoppa, så det är enkelt att ha till på en riktig spansk middag. Så varför inte prova? Här kommer det enkla receptet.

**Leversoppa, spanak bordslever**

- Ingredienser:**
- 200 g kycklinglever
  - 1 stort potatis
  - 10 gram skivad smör
  - 1 vitlöksklyfta
  - 10 ml salt
  - 10 ml olja
  - 5-6 skivade sellerier
  - 100 ml smör
  - och 20 skivade sellerier



- Tillagning:**
1. Skiva köttstyckena med leverskivorna och skär dem i bitar. Skala och tvätta sellerierna och skiv dem i 2-3 mm tjocka skivor. Skala och tvätta sellerierna och skiv dem i 2-3 mm tjocka skivor.
  2. Skala sellerierna i ett bryggs smör. Smör dem i smör och lägg dem i en ugn på 200°C i 10 min. Ta upp dem och låt dem kalla. Frys dem sedan i en frysfrys.
  3. Skiv sellerierna i 2-3 mm tjocka skivor. Smör dem i smör och lägg dem i en ugn på 200°C i 10 min. Ta upp dem och låt dem kalla. Frys dem sedan i en frysfrys.
  4. Skala sellerierna i ett bryggs smör. Smör dem i smör och lägg dem i en ugn på 200°C i 10 min. Ta upp dem och låt dem kalla. Frys dem sedan i en frysfrys.
  5. Skala sellerierna i ett bryggs smör. Smör dem i smör och lägg dem i en ugn på 200°C i 10 min. Ta upp dem och låt dem kalla. Frys dem sedan i en frysfrys.
  6. Skala sellerierna i ett bryggs smör. Smör dem i smör och lägg dem i en ugn på 200°C i 10 min. Ta upp dem och låt dem kalla. Frys dem sedan i en frysfrys.
  7. Skala sellerierna i ett bryggs smör. Smör dem i smör och lägg dem i en ugn på 200°C i 10 min. Ta upp dem och låt dem kalla. Frys dem sedan i en frysfrys.

**Leversoppa**

Leversoppa är en god och enkel spanner från Spanien. Färdig med kött för att man ska njuta av de goda smakerna som man får när man äter. Detta är en god och enkel spanner som är en mer varierad leversoppa, så det är enkelt att ha till på en riktig spansk middag. Så varför inte prova? Här kommer det enkla receptet.

**RECEPT**

Receptet består av 1 kopp 3 l matolja i 1 liter 4 l smör. Detta är en god och enkel spanner från Spanien. Färdig med kött för att man ska njuta av de goda smakerna som man får när man äter. Detta är en god och enkel spanner som är en mer varierad leversoppa, så det är enkelt att ha till på en riktig spansk middag. Så varför inte prova? Här kommer det enkla receptet.

**EMTE**

Såporna i Sänghygien AM & EN Säng

**ABRI-FORM**

Appl. Du får en fantastisk produkt som är perfekt för ditt hem.

**BAJS**

BAJS horoskop.se

**BAJS FRESH**

BAJS horoskop.se