

RECEPT

BRÖSARPSBARNENS



TakLökSwok

På Förskolans dag den 24 maj 2012 invigdes I Ur och Skur-avdelningen Skogsmusen på Brösarps kommunala förskola. Detta firades genom att barnen fick plantera taklök, *Sempervivum tectorium*, som så småningom ska klä det gröna taket på deras vindskydd där de ska sova middag. Firandet fortsatte med att äta takmaterialet, dock tillrett på en stor håll över öppen eld.

Taklökswok à la gourmetkocken Eve Maltais

Till 3-4 personer

½ dl sweet chilisås	1 st purjolök
½ dl ljus sojasås	1 st mango
2 msk sesamolja	1 stor bit färsk ingefära
2 st morötter	2 dl cashewnötter
2 st taklökar	1 dl sesamfrön
1 st lime	

Blanda en såsbas av sweet chilisås, ljus sojasås och sesamolja. Rosta cashewnötter och sesamfrön i en torr panna. Plocka och skölj bladen av två taklökar och skala/rengör och skiva morötterna, purjolöken och mangon. Hacka cirka sex centimeter färsk ingefära i små bitar.

Hetta upp en neutral olja i en wokpanna eller stekjärn. Lägg i morötter och hackad ingefära i pannan och låt fräsa tills morötterna är mjuka. Tillsätt sedan skivad purjolök och taklök, och strax därefter såsbasen och mangon. Låt allt fräsa tillsammans kort under omrörning.

Pressa slutligen lime över och servera med rostade cashewnötter och sesamfrön.

Receptet är skräddarsytt till IUS-barnen av mästarkocken Eve Maltais på Eves Bistro, Tomelilla Golfkrog. Vindskyddet är en del av Leaderprojektet "Brösarp - med naturen som lockbete".



Tomelilla kommun

BRÖSARPS
BYAGILLE

Sparbanken Syd

