

Grönsaksbibel från Aubergine till Örter

Oj, vilken bok! Kocken **Paul Svensson** har skrivit en riktig grönsaksbibel på 500 sidor. *Grönsaker A-Ö* kommer antagligen att bli en klassiker för oss grönsaksälskare och förhoppningsvis en ögon- och smaköppnare för alla de som fortfarande hänger kvar vid köttätandet.

I förordet får vi veta att ett av författarens första matminnen härstammar från den grönsakssoppa hans mamma lagade när han var barn. En soppa som bara blev godare och godare för var dag som den fick stå. Paul Svensson tar detta som ett exempel på att grönsaksbuljonger lätt vinner över vilken kött- eller fiskbuljong som helst.

Och

det är det första vi får lära oss i boken. Hur man gör en god buljong. Den viktigaste ingrediensen är skalen från grönsaker.

Och

gärna från rotselleri, potatis och jordärtskocka. Så gör dig aldrig av med skalen från dina grönsaker. Spara dem och frys in dem

tills du har så du kan fylla en kastrull – och koka dig själv en

buljong!

Den här underbara boken tar upp i stort sett alla grönsaker som det går att äta, från Aubergine till Örter och ogräs. Varje grönsak har en bild samt en inledande faktatext som sedan åtföljs av en bruksanvisning om hur den ska förvaras, tillagas, vad den är god tillsammans med samt under vilken period på året den smakar som bäst. Därefter följer ett tiotal recept på olika maträtter med den aktuella grönsaken, varvade med läckra bilder.

Vad

sägs om "Örtspäckad aubergine med tomat", "Smörrostad hel blomkål med tomat och rökt mandel", "Jansson på jordärtskocka" eller varför inte "Palsternacksmos med päron och ingefärsnök".

Ja, visst vattnas

det i munnen. Vänta bara, det finns ytterligare 540 olika recept att

välja på.

Paul Svensson är kock med särskild kärlek till enkel, hållbar och grönsaksbaserad mat. Han är också en av våra största förespråkare för att minska matsvinnet. Sedan 2014 driver han den populära restaurangen på Fotografiska i Stockholm. Han har även medverkat i en hel del olika tv-program.

Peter Roth

Grönsaker A-Ö

Recept och bruksanvisningar

Paul Svensson

Albert Bonniers förlag

