

Kreativ bakning med grönsaker

Jag älskar att baka matbröd och jag tycker själv att jag uppnått en viss kreativitet och skicklighet under åren. Jag brukar försöka mig på egna påhitt med till exempel gröt, morötter och ibland rödbetor. Och visst känner jag till att Kronans sockerkaka innehåller mosad kokt potatis. Men att man kunde göra bröd på kikärter, vita och svarta bönor, palsternacka och sötpotatis var helt nytt för mig.

Lina Wallentinson är kostekonom och journalist med lång erfarenhet som matskribent och hon var i många år redaktör på Icas kundtidning Buffé. Hon har tidigare gett ut två kokböcker *Groddar, skott och mikrogrönt* samt *Baka med bönor*. Man kanske kan säga att hon skapar enkla, pålitliga men också väldigt kreativa recept.

Det är i varje fall så jag upplever den nyutkomna *Baka med grönsaker*. Det är helt enkelt så att en helt ny och fantastisk värld öppnat sig för mig. Jag har hunnit prova på tre olika brödrecept. Vad sägs om *Äppelfrallor med kikärter*. Helt fantastiskt gott! Eller *Tomatfocaccia med fetaost och körsbärstomater* där man använder passerade tomater istället för vatten. Delikat! Och slutligen testade jag *Bönbröd i långpanna* baserat på vita bönor. Supersmaskigt!

Nästa recept jag skulle vilja prova är *Ostkaka på pumpa*. För det finns nämligen en hel receptdel med efterrätter baserade på grönsaker, rotsaker och baljväxter också!

Mums filibaba!

Peter Roth

Baka med grönsaker

Lina Wallentinson

Bonnier fakta

BAKA MED GRÖNSAKER



BONNIE FAKTA

LINA WALLENTINSON