

# VINAVSLUTNING 2021-12-02!

Torsdagen den 2 december träffades de båda grupperna för en gemensam avslutning i GP-salen vid Skogsvallen. Vi startade med lite mingel och ett portvin Graham´s Fine Ruby Port (Nr. 8376) till den pepparkakor med grönmögelost.



Stämningen steg undan för undan. Under tiden vi minglade så höll Marianne upp dagens soppa som var en Morots-soppa med riv. Borden var dukade så var och en fick ta sin tallrik och sätta sig.



På borden stod en Mousserande prosecco Pizzolato Spumante d'Italia Pinot Grigio (Nr. 72749) som skulle drickas till soppan.



Det serverades även ett hembakat bröd som till Åke J:s stora förvåning var hans recept.

Efter soppan kom det traditionella förhöret, samt allsången och lite historier.



I år hade jag tagit hjälp av Galenskaparna, Lasse Berghagen med flera. För det lite porriga stod Hjalmar för när han berättade hur det gick när Hulda och han hyrde porrfilm.

Efter sedvanlig avtackning, hjälpte alla till med avdukning och städning. Därefter ser vi fram emot att träffas vid nya provningar under 2022.

Tack för i år! / *ulf*

# *Vinavslutningens Morotssoppa med riv.*

## **6 Portioner**

6st morötter, grovt rivna

Smör

1½ liter vatten

3msk vetemjöl

2 grönsaksbuljongtärningar

1 fiskbuljongtärning

400g räkost

1 ask creme fraiche blå (blue cheese 15%)

Dill

## **Så här gör du**

Fräs morötterna i smör.

Späd med vatten. Koka upp.

Blanda ut mjölet i lite vatten och rör ner det i soppan.

Tillsätt buljongtärningarna och låt koka en stund.

Rör till sist ner ost och creme fraiche.

Låt soppan bli varm.

Servera den garnerad med dill.

***SMAKLIG MÅLTID!***

