

Finalrätterna SkolmatsGastro 2010

Team Aptit:

(Birgitta Melkersson, Carina Alfredsson, Karin Svensson) KINNA

1. Vegetarisk quorn med curry och matkornssymfoni
2. Pepparotskryddad bogroulad med syrligt äpple och örtekryddad rotfruktsgratäng
3. Färggrann fisksoppa från väst med böntopping

Team Bambatrion – sista kampen:

(Peter Åhlén, Jonas Österlund, Jukka Becklöf) ENKÖPING

1. Bakad potatis, fylld med linser, bönor, bladspenat och gräddädel. Toppad med ruccola och paprikasallad.
2. Rotfruktssoppa med smak av pepparrot, toppad med brynta rotfrukter och oxbringa. Surdegsbröd med matkorn.
3. Kycklingklubba med knaprigt täcke, yoghurt smaksatt med grönt äpple och mynta samt tabouleh.

Team Rosenknopparna:

(Martin Karlsson, Carina Andersson, Susanne Dahl) SKÖVDE

1. Potatissoppa med örtolja och baconbröd
2. Husets pannbiff med rotfruktssallad, pepparsås, inlagd gurka och rårörda lingon.
3. Vegetarisk lasagne med vetekornssallad och fetaostkräm

Team Mättpunkten:

(Michael Bäckman, Jannika Ziesemer, Helena Dalborg) HUDDINGE

1. Jalapeno och Kidneybönbiffar, tomatkockt matkorn och majsyoghurt
2. Helenas currydoftande lins, paprika och ananassoppa med alfagroddar
3. Oliv och Rosmarinfärserad lammtunnbringa

Team Roslagen:

(Rose-Marie Johansson, Johan Tammi, Sandra Vinter) ÖSTERÅKER

1. Rotfruktspannkaka med äppelchutney och rårörda lingon
2. Pocherad sejfilé med en krämig matkornotto med skogssvamp, örtsås och baconströssel
3. Kycklingsoppa med sting med hembakade engelska matmuffins