**Att handla eller ha hemma!**

**Grönt**

1 vitlök

3-4 schalottenlökar

1,5 liter blandad höstsvamp

250 g vaxbönor

60 g babyspenat

2 citroner

1 kruka persilja

2 krukor valfria örter

4-5 små äpple

**Övrigt**

2,5 dl arborioris/risottoris

2 dl vitt torrt vin

1 hel Majskyckling

1 paket mascarpone (1-2 msk)

250 g smör

1 dl vispgrädde

150 g parmesan

Japansk tamarisoya ( 1-2 msk)

kyckling eller grönsaksbuljong ( ca 1 liter)

Olivolja

100 g muscovadosocker

1 dl mörk sirap eller lönnsirap

Vaniljglass till servering

1 dl saltade jordnötter

2 grillpinnar eller tandpetare till att fästa kycklingbröstet med

**Bra att förbereda innan matlagningen!**

* Plocka fram alla ingredienser och mät upp det som går att förbereda
* Ställ iordning runt spisen eller köksbänken, plocka fram grytor redskap och stekpanna
* Skala vitlök och schalottenlök
* Rensa svampen
* Koka upp buljongen och håll den varm
* Ansa vaxbönorna
* Plocka örter till kycklingen
* Hacka över jordnötter grovt