



# Cooking

## Swedish Sentences



Find more language-learning resources on  
[johnjds.co.uk/ablas](http://johnjds.co.uk/ablas)



✓	English	Swedish
<input type="checkbox"/>	Pasta pairs well with wine and is especially good with bruschetta for an appetizer and chocolate for dessert.	Pasta passar bra ihop med vin och är särskilt bra med bruschetta för en aptitretare och choklad till efterrätt.
<input type="checkbox"/>	Betsy was in the kitchen, baking scones for a mid-morning snack, while the rest of us were lounging around the main room.	Betsy var i köket och bakade scones för ett mellanmål mitt på morgonen, medan vi andra slappade runt i huvudrummet.
<input type="checkbox"/>	Watch the sun set behind the mountains as you sip a nice aperitif, before enjoying a lovely barbecue.	Titta på solnedgången bakom bergen när du smuttar på en fin aperitif, innan du njuter av en härlig grill.
<input type="checkbox"/>	The best utensils for cleaning a barbecue are a wire brush or crumpled tin foil.	De bästa redskapen för rengöring av en grill är en trådborste eller skrynklig tennfolie.
<input type="checkbox"/>	After breakfast, they all retired to the entry room and gathered around the tree to open presents.	Efter frukosten drog de sig alla tillbaka till entrérummet och samlades runt trädet för att öppna presenter.
<input type="checkbox"/>	By the time she finished cooking supper for them, it was later than she had planned.	När hon var klar med att laga middag åt dem var det senare än hon hade planerat.
<input type="checkbox"/>	Pushing the plate aside so the food would cool, he began slicing the rest of the roast.	Genom att lägga tallriken åt sidan så att maten skulle svalna började han skära resten av steken.
<input type="checkbox"/>	We dined at a small Mexican restaurant and spent the meal discussing general topics.	Vi åt på en liten mexikansk restaurang och tillbringade måltiden med att diskutera allmänna ämnen.
<input type="checkbox"/>	Even a single basic recipe can be helpful as long as it holds up to experimentation and adjustments.	Även ett enda grundläggande recept kan vara till hjälp så länge det håller upp till experiment och justeringar.
<input type="checkbox"/>	Stir with a whisk until the chocolate is completely smooth.	Rör om med en visp tills chokladen är helt slät.