



Helgpåse v.19

FÖRRÄTT

Nässelsoppa med pocherat ägg

Värm nässelsoppan på låg värme tills den kokar upp. Äggen värms i sjudande vatten 1-2 min

VARMRÄTT

Tagliatelle med skaldjur, rostade vårprimörer, havskräftsås och riven parmesan

Värm vårprimörerna i ugn 160g ca 5 minuter. Värm såsen på låg värme och koka pastan aldente i ca 3 min. Toppa den varma pastan med skaldjuren, primörerna och håll såsen över. Avsluta med den rivna parmesanen

DESSERT

Vaniljbavaroise, blåbärsjelly, kardemumma crumble och citron curd

Färdig att avnjutas

385 kr/ per person

Melanders 