

Tillagnings- och serveringstips

Läs gärna igenom hela beskrivningen och förbered så mycket som möjligt innan du påbörjar tillagningen. Lycka till!

FÖRRÄTT

Skagenröra på toastbröd och citron

Rosta brödet och servera med skagenröra och citron.

VARMRÄTT

Bakad rödingfilé med purjolök, kräftsås och potatismuffins smaksatt med Västerbottenost

Värm fisken, purjolöken och potatisen i ugnen på 160°C i 8-10 minuter. Har du en termometer är fisken klar vid 45-48 grader.

Värm såsen försiktigt i kastrull.

Servera

DESSERT

Vaniljmousse med blåbär, citron och havre crumble

Färdig att avnjutas!

385 kr per person

OBS!

Tidsangivelserna kan variera lite från ugn till ugn samt beroende på hur långt i förväg du har tagit ut råvarorna ur kylan. Känn på maten innan du serverar den, om den inte är varm så låt den stå en stund till i ugnen. Ett tips är också att ha varma tallrikar om det är möjligt.

VECKA 49

Förrätt

Skaldjurssoppa med räkor och kräftor

Varmrätt

Halstrad gösfilé med fänkål, zucchini, rostad potatis och veloutesås

Dessert

Citronmousse, citroncurd och italiensk maräng