

Tillagnings- och serveringstips

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

FÖRRÄTT

Varmrökt laxröra på toast med regnbågsrom, liten örtsallad och citron

Rosta eller smörstek brödet gyllenbrunt. Lägg Den varmrökta laxröran på toasten. Toppa med rom och örtsallad

VARMRÄTT

Halstrad gösfilé med Sandefjordsås, smörbakad purjolök och Karl-Johanpotatis

Värm ugnen till 200 grader. Värm Karl-Johan potatisen och purjolöken 10–12 minuter i ugn. Samtidigt hettar ni upp en stekpanna med lite olja, salta och peppra gösfilén. Stek fisken 2–3 minuter på varje sida eller tills den fått fin färg, ta sedan bort stekpannan från värmen medans du värmer såsen försiktigt. Klart att servera!

DESSERT

Mjölkchokladmousse med passionsjelly och chokladsmulor

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.