

Tillagnings- och serveringstips

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

FÖRRÄTT

Jordärtskockssoppa med knaperstekt rökt lax och krutonger

Värm soppan försiktigt på medelvärme. Toppa med lax och krutonger i tallriken.

VARMRÄTT

Stekt gösfilé med rostade rotfrukter, potatis och kantarellknyte samt havskräftreduktion.

Värm ugn till 185 grader och baka potatisknytet och rotfrukterna i 6–8 min. värm stekpannan under tiden med lite olja stek filéerna 2–3 min på varje sida. Värm havskräftreduktionen i kastrull.

DESSERT

Passionsmousse, hallonsås och hallonkrisp

Färdig att avnjutas!

365 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 kylen. 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 43

FÖRRÄTT

Asiatisk räkoast med koriander, lime, chili och sjögrässallad.

VARMRÄTT

Marulk och scampispett med fetaostcremé, rödvinsås, grillade grönsaker och potatisgratäng.

DESSERT

Ljus chokladmousse, passionsjelly och chokladchunks