

Tillagnings- och serveringstips

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

FÖRRÄTT

Skagenröra och rensteksröra på kavring toppad med forellrom

Fördela Skagenröra på halva kavringen och andra halvan med rensteksröra. Toppa med forellrom.

VARMRÄTT

Ugnsbakad gösfilé med skaldjurssås smaksatt med röd curry samt stomp på morot och ingefära. Asiatisk sallad

Salta och peppra gösfilén, baka i ugnen till en innertemp på 45grader. Värm stompet på låg värme i kastrull el micro. Koka försiktigt upp såsen. Servera med salladen

DESSERT

Vaniljmousse, blåbärsjelly och kardemummacrumble som toppas med lemoncurd

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.

Helgpåse v17.

Förrätt:

Tre sorters sill med liten västerbottenpaj och löjrom

Varmrätt:

Lax och scampispett med lime och chilialioli, tomat och mangosalsa samt sötpotatiskaka

Dessert:

Karamellmousse