

Tillagnings- och serveringstips

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

FÖRRÄTT

Kräfröra smaksatt krondill på toast med västerbottenflarn.

Smörstek eller rosta brödet. Lägg kräfröran på toasten. Toppa med ostflarnet.

VARMRÄTT

Halstrad rödingfilè med smörstekta kantareller, sandefjordsås och duchesspotatis.

Ugn 190 grader. Värm duchessen i mitten av ugnen 13–15 min. Medans potatisen värms fräser ni dom förstekta kantarellerna i en kastrull/stekpanna. Värm såsen försiktigt. Hetta upp en stekpanna med några droppar olja, salta och peppra fisken och halstra i het panna 2–3 min på varje sida. Fördela såsen i botten på tallriken, lägg rödingen i såsen och toppa med kantareller. Servera med duchesstopparna.

DESSERT

Ljus chokladmousse med passionsjelly och chokladchunks.

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 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 35

FÖRRÄTT

Ceviche på scampi och torsk med chili och koriander

VARMRÄTT

Örtbakad lax med grillade grönsaker och hummerremoulade. Serveras med rostad potatis

DESSERT

Skogsbärsmousse med citroncurd och sockerkaka