

Tillagnings- och serveringstips

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

FÖRRÄTT

Crème Ninon med krutonger och halstrad pilgrimsmussla

Värm soppan försiktigt på låg till medelvärme. Hetta upp en stekpanna, droppa i lite olja och halstra pilgrimsmusslorna gyllenbruna på båda sidor. Fördela soppan i skålar och lägg i musslorna.

VARMRÄTT

Marulk och scampispett med asiatisk coleslaw, ponzudressing och vildris

Sätt ugnen på 190 grader. Hetta upp en stekpanna med några droppar olja och lägg i spetten. Stek i 2–3 minuter per sida och låt sedan gå klart i ugnen i 4–5 minuter. Värm riset i mikrovågsugn under plastfilm. Servera med coleslaw och ponzudressing i rumstemperatur.

DESSERT

Ljus chokladmousse med ganache och havre/pumpasmul

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.