

# Tillagnings- och serveringstips

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

## FÖRRÄTT

### *Nässelsoppa med pocherat ägg och champagne*

Värm nässelsoppan försiktigt så att den inte tappar färg. Värm ägget i lättsaltat vatten. Häll upp soppan i skål och lägg försiktigt i ägget. Toppa med gräslök.

## VARMRÄTT

### *Hel bakad blomkål med primörer, smulad svecia, potatis- och purjolöks-creme, krispig svartrot och brynt smör*

Värm blomkålen i ugn på 150° i ca 10 minuter. Värm primörknytet i lättsaltat vatten, låt trästickan sitta kvar så knytet håller ihop. Värm försiktigt potatis-cremen i en kastrull och värm försiktigt det brynta smöret. Arrangera på tallrik och toppa med svartroten, glöm inte att ta bort trästickan.

## DESSERT

### *Eton mess med lemoncurd och färska bär.*

Bygg desserten i glas eller djup skål. Lägg i flera lager med maräng, bär, färskostcrème och lemoncurd.



### 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.

Smaklig måltid önskar