

# Tillagnings- och serveringstips

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

## FÖRRÄTT

### *Hummerbisque med gravad fänkål*

Värm hummersoppan försiktigt. Lägg fänkålen och hummern i botten på tallriken och slå över varm soppa. Toppa med gräslök.

## VARMRÄTT

### *Bakad forell med smörkokt skärböna, grön sparris, ramslöksås och kokt potatis*

Baka forellen på 160° i 8-12 minuter.

Värm sparrisen, bönorna och potatisen i lättsaltat vatten.

Värm ramslökssåsen försiktigt.

Arrangera på tallrik.

## DESSERT

### *Rabarberkompott med marcarponemousse och mandelbiskvier.*

Bygg desserten i glas eller djup skål.

Bottna med kompott och fortsätt med moussen.

Toppa med mandelbiskvier.



## 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