

Tillagnings- och serveringstips

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

FÖRRÄTT

Skagenröra på toast med forellrom och liten örtsallad.

Smörstek eller rosta toasten gyllenbrun. Fördela skagenröran på brödet och toppa med forellrom. Servera med örtsallad.

VARMRÄTT

Marinerat marulk och scampispett med BBQ rostade tomater och limeaioli. Serveras med rostad färskpotatis.

Ugn 185 grader. Salta och peppra spetten stek sedan i het panna tills dom fått fin färg (går såklart även att grilla) Lägg i en ugnsfast form och fördela marinaden över spetten. Sätt in fiskspett och potatis i mitten av ugnen 10–12 min. Värm tomaterna försiktigt i en panna.

DESSERT

Hallonmousse med citroncurd och halloncrunch.

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.

Vecka 19

FÖRRÄTT

Vit sparrissoppa med kräftstjärtar och krutonger

VARMRÄTT

Citronstek lax med grillade grönsaker och tsatsiki. Serveras med olivrostad potatis

DESSERT

Dessert från ART Bakery