



DINNER TO GO

Hoppas ni får en fantastisk middag!

Anrättningsinstruktioner

Förrätt

Toast Skagen

räkröra med dill, rödlök, löjrom & citron på smörrostat bröd

Anrättning: Stek brödskivan i smör och lägg upp på passande tallrik. Lägg på räkröra och toppa med löjrom, rödlök & citron

Varmrätt

Räkgratinerad Rödtunga

*skaldjurssås, riven potatis- & rotfruktskaka, stekt kål
& gröna bönor, picklad rödlök*

Anrättning: Placera fisk (redan kryddat) & potatis- & rotfruktskaka på ungfäst fat/form. Baka i ugnen (150gr) i c:a 12-15 min tills fisken är klar (när du kan föra en "steksticka" utan motstånd genom fisken). Värm upp kål & bönor i en kastrull med en klick smör på låg värme. Krydda med salt & peppar. Värm upp såsen i en liten kastrull. Lägg upp allt snyggt på tallrik och toppa med rödlöken

*

Dessert

Champagnemousse

med hallon & chokladströssel

Anrättning: Ställ "diamantformen" på en liten tallrik. Njut!