

ALLA HJÄRTANS DAG KASSE

En komplett fyrrätters meny för
tillagning hemma - instruktioner för
tillagning följer med

Pris: 695 kr

LÖJROM

På wontonchips, serveras med citroncrème,
rödlök & gräslök

TOAST SKAGEN

På rostat briochebröd, serveras med citron

OXFILÉ

Serveras med säsongens grönsaker, potatisgratäng,
bearnaise och rödvinssky

CHOKLADFONDANT

Serveras med rårörda hallon, rostad vit choklad och
vispad grädde



INSTRUKTIONER

FÖRBEREDELSE:

Sätt ugnen på 180 grader varmluft, låt köttet stå i rumstemperatur cirka 30-45 minuter innan tillagning.

SNACKS:

Toppa era wonton chips med citronkräm, rödlök och avsluta med en klick löjrom.

FÖRRÄTT:

Stek brödet i smör (alternativt rosta) och lägg på skagenröran.

Garnera med en citron och toppa med en dillkvist.

VARMRÄTT:

Lägg potatisgratängen i en ugnssäker form och ställ in i ugnen tills den får en fin gyllenbrun yta. Salta och peppra köttet, värm en panna het på spisen och lägg i en klick smör och lite olja, stek köttet på båda sidor tills det får fin färg. Ställ sedan in i ugnen tills innertemperaturen når 50-52 grader och låt vila i rumstemperatur i ca 10 minuter. Värm sedan upp grönsakerna i en ugnssäker form tills dem blir varma. Värm såsen i en kastrull på spisen.

DESSERT:

Sätt ugnen på 200 grader varmluft. Grädda fondanterna i cirka 7-10 minuter (beroende på ugn). Vispa grädden och servera med fondanten och rårörda hallonen.

