

Instruktioner Avhämtningsmeny 2017

Örtgratinerad halv hummer

Sätt ugnen på 180 C. Ställ in hummern i ca 8 minuter tills smöret har smält. Exakt tid kan variera mellan olika ugnar. Blanda upp salladen med dressingen, arrangeras på tallrik eller fat.

Oxfile med hasselbackspotatis toppad med tryffelpanko, karljohansvampås, picklad lök, skogschampinjoner och svartkål

Sätt ugnen på 180. Ställ in potatisen 15 minuter före servering eller tills den är helt varm i mitten. 10 min innan servering ställs köttet in (medium-rare).

Önskas welldone låt köttet stå i ytterligare ca 10 minuter. Exakt tid kan variera något mellan olika ugnar, om du är osäker, använd en stektermometer (medium-rare 54 C) Ta ut köttet och låt det vila i två minuter innan ni skär i det. Koka upp såsen i en kastrull och värms grönsakerna i en kastrull eller, gryta med lite smör eller olja.

Röding med hasselbackspotatis toppad med tryffelpanko, karljohansvampås, picklad lök, skogschampinjoner och svartkål

Sätt ugnen på 180. Ställ in potatisen 15 minuter före servering eller tills den är helt varm i mitten. Koka upp såsen i en kastrull, värms grönsakerna i en kastrull eller, gryta. Salta och peppra fisken och stek den i en varm panna med lite olja på skinnsidan tills den får fin färg. Tillsätt en liten klick smör (kan uteslutas) och ös det smälta smöret över fisken. Vänd fisken med köttssidan ner ett par sekunder och ta sedan av den från spisen.

Brie med päronmarmelad och knäcke

Låt osten stå i rumstemperatur minst 15 min innan servering. Servera med marmeladen och knäckebrödet

Vit chokladmousse med hjortron och viol

Servera

Instruktioner för Den Gröna Avhämtningsmenyn 2017

Brytböner ”Provencale” med tomater, vitlök, persilja och hallonvinäger

Lägg upp och servera på tallrik eller fat.

Gnocchi med svartkålspesto, picklad lök och skogschampinjoner

Värm Gnocchin i en het panna med lite olja.

Kikartskräm med syrliga morötter och jordnötter

Servera

Lyxchoklادتårta från Raw food House (Vegan)

Toppa tårtan med de rårörda lingonen och servera.

Gott Nytt år Önskar vi på Rebell!