

Alla hjärtans dag

HUMMERSOPPA

fänkålscrudité, briochekrutonger G L

SVENSK RYGGBIFF

potatisterrin, jordärtskocka, lök, timjan, trattkantarellsås L

CHOKLAD

kola, hasselnötspraliné, brownie, körsbär G L NÖTTER

INSTRUKTIONER FÖR SERVERING

Förrätt

Värm upp soppan i en kastrull under omrörning på låg värme, kan eventuellt behövas spädas med lite mjölk, mixa gärna till den om du har tillgång till en stavmixer innan servering.

Under tiden soppan blir varm så förbered förrättstallrikarna, använd en djup tallrik.

Arrangera fänkålscruditén i mitten av den djupa tallriken, placera krutongerna ovanpå fänkålen.

Ställ sedan ut tallriken på bordet, servera soppan från en kanna vid bordet.

Varmrätt

Värm ugnen till 170 grader.

Lägg upp potatiskakan i en ugnsfast form, baka av den i 15-20 minuter, lägg på tillbehören (jordärtskocka & lök) när det är ca 5 minuter kvar av tiden på potatisen.

Köttet värmer du också i en ugnsfast form i ca 10-15 minuter då köttet är tillagat till medium.

Såsen värmer du i en kastrull.

Servering:

Lägg upp pottiskakan på tallriken, fortsätt med köttet, skär det gärna. Toppa med garnityren. Håll sedan på lite sås på köttet och servera.

Dessert

Lägg upp chokladenbakelsen på en tallrik, klicka ut körsbär runt om och servera.

SMAKLIG MÅLTID!

Kontakt info@stangsmjardevi.se 0731-55 38 55

