



TAKE AWAY - HELGKASSE TRE RÄTTERS MENY

FÖRRÄTT

Krämig jordärtskockssoppa med bakad jordärtskocka och picklad lök

Allergener: Laktos

Så här gör du: Värm soppan i kastrull, lägg tillbehören i tallriken slå den varma soppan på.

VARMRÄTT

Nattbakad grissida med rödbetor, spetskål syltade äpplen cidersky och krossad potatis

Allergener: Laktos

VEGETARISK VARMRÄTT

Bakad spetskål med picklade äpplen, betor, syltad lök, dragonemulsion och rödbetshummus

Så här gör du: Värm kött, potatis och grönsaker i ugnen på 150 grader i ca 20 minuter, lägg upp på tallrik och avsluta med att lägga upp senaps-crèmen. Samma procedur för det vegetariska alternativet.

DESSERT

Mjölkchokladmousse med hallon, sockersaltade hasselnötter och brynt vit choklad

Allergener: Laktos och nötter

Så här gör du: kommer färdig att servera – smaklig måltid!

REKOMMENDERADE DRYCKER

FÖRRÄTT Nr 75131, 2019, Chablis Bouchard Aïne & Fils, Frankrike.

HUVUDRÄTT Nr 22300, 2018, Fontana freda Ebbio Langhe Nebbiolo, Italien

DESSERT Nr 92118, 2018, Sobero Moscato d'Asti, Italien

