

Tillagnings- och serveringstips

Läs gärna igenom hela beskrivningen och förbered så mycket som möjligt innan du påbörjar tillagningen. Lycka till!

FÖRRÄTT

Nässelsoppa med pocherat ägg

*Dryckesförslag: Fournier Pouilly-Fumé, Les Deux Cailloux, 2020
Nr 2227*

Koka upp soppan i en kastrull på medelvärme. Var noga med att vispa soppan så att den inte bränner. Under tiden värmer ni det förpocherade ägget i en kastrull med sjudande vatten i ca 1 min. Håll den varma soppan över ägget i en djup tallrik och servera.

VARMRÄTT

Lammfärsbiffar med ratatouille, potatisgratäng och timjansky

Dryckesförslag: BulBille, Côtes du Rhône, 2019 – Nr 50446

Sätt ugnen på 175 grader. Potatisgratängen ska vara inne i ca 15 min och färsbiffarna i 10 min. Värm ratatouillen på medelvärme under tiden i en kastrull på spisen.

DESSERT

Chokladbrownie med lättvispad grädd

*Dryckesförslag: M. Chapoutier, Domaine de Bila-Haut Banyuls,
2017 - Nr 74394*

Servera som den är tillsammans med grädden.



OBS!

Tidsangivelserna kan variera lite från ugn till ugn samt beroende på hur långt i förväg du har tagit ut råvarorna ur kylan. Känn på maten innan du serverar den, om den inte är varm så låt den stå en stund till i ugnen. Ett tips är också att ha varma tallrikar om det är möjligt.