



Cajsa Warg

Hummersoppa

*

Hjortinnanlår

med potatisgratäng, haricot verts & portvinssås

*

**Pannacotta med Bourbonvanilj,
havtornsgelé & rostad vit choklad**

Hummersoppa

Ingredienser: Hummerfond (HUMMER, ROTSELLERI, lök, morötter, purjolök, tomatpuré, HAVSKRÄFTOR, vitpeppar, lagerblad, salt, dillfrö, rapsolja), lök, rotselleri, morot, timjan, lagerblad, fänkålsfrö, dillfrö, GRÄDDE, vitt vin.

Gör så här: Värm upp soppan varsamt under omrörning.
Skumma gärna soppan med en stavmixer innan servering.

Hjortinnanlår

Ingredienser: Hjortinnanlår

Gör så här: Bryn köttet i en varm stekpanna på båda sidor tills det fått en fin yta.
avsluta i ugn på 120 C tills köttet nått en innertemperatur på 54-56 C.
Låt vila i 5-10 min. Skär sedan i ca 1 cm skivor, tvärs fibrerna.

Potatisgratäng

Ingredienser: Potatis, MJÖLK, GRÄDDE, lök, vitlök, Goudaost (pastöriserad MJÖLK, ostlöpe, syrningskultur), salt och peppar.

Gör så här: Lägg över gratängen i en ugnsfast form och täck med folie,
ställ in i ugn 120c och ta ut efter ca 40 min.



@matbutikencajsaawarg



Cajsa Warg