



# Cajsa Warg

## Portvinssås

Ingredienser: Viltfond (avkok från renben och älgben, rödvin, tomatpuré, grönsaksbuljong (lök, morot, purjolök, palsternacka, svamp, lagerblad)), portvin, tomatpuré, morot, palsternacka, rotselleri, gullök, russin, vitlök, svartpeppar, lagerblad, salt,

Gör så här:

Värm upp såsen långsamt under omrörning.

## Haricot Verts

Gör så här:

Hetta upp olja i en stekpanna och fräs på hög temperatur tills den fått en fin yta, avsluta med en liten klick smör. Salta och peppra.

## Pannacotta med Bourbonvanilj, havtornsgelé & rostad vit choklad

Ingredienser: GRÄDDE, strösocker, gelatin (animaliskt), vanilj, citron, havtorn, vit choklad

Gör så här

Ställ fram desserten i rumstemperatur en stund innan servering.

## Vintips till förrätten

**André Clouet Silver Brut (champagne) art.nr 7546, Frankrike**

## Vintips till varmrätten

**Crozes-Hermitage Domaine Habrard 2016 (rött eko) art.nr 2861, Frankrike**

## Vintips till desserten

**Château Menota 2014 (vitt sött) art.nr 4087, Frankrike**



@matbutikencajsaWarg

[WWW.CAJSAWARG.SE](http://WWW.CAJSAWARG.SE)



Cajsa Warg