



# Cajsa Warg

## VARMRÄTT

Tryfferad rödvinssås - Gör så här:

Värm i en kastrull, inte för varmt. Tryffeln är en flyktig arom.

Hjortinnanlår - Gör så här:

Ta gärna fram köttet ett par timmar innan tillagning. Torka av köttet med hushållspapper. Putsa/skär bort eventuell sena, salta & peppra. Hetta upp en stekpanna, hög värme, lägg i olja. Bryn hela köttbiten på alla sidor, så den får fin stekyta. Lägg över i en ugnsfast form och ställ in i ugnen (125 grader) tills köttet har en innertemperatur på 56-58 grader (medium). Låt vila minst 5 minuter, skär tvärs över köttfibrerna i ca 0,5-1cm skivor.

Servering

Värm gärna tallrikarna innan. Lägg morötterna på ena sidan av tallriken, ställ duchessen på andra sidan, lägg såsen som en spegel nedanför duchessen och toppa spegeln med skivat kött som lutar mot morötterna.

## DESSERT

Gör så här:

Ställ fram ca 10 minuter innan servering.

## VINTIPS

Förrätt – Nicolas Brobergière Brut, Vitt Champagne, Frankrike, art.nr 5207701, 269kr (750 ml)

Varmrätt - Belleruche Cotes-du-Rhone 2024, Rött, Frankrike, art.nr 7576401, 139kr (750 ml)

Dessert – Chateau Baulac Dodijos 2023, Vitt sött, Frankrike, art.nr 215402, 139kr- (375 ml)

## INGREDIENSER

### FÖRRÄTT

PILGRIMSMUSSLA, PUMPAPURÉ: Butternutpumpa, SMÖR (laktosfri), GRÄDDE (laktosfri), muskot, salt & peppar.

SOJASMÖR: SMÖR (laktosfri), Glutenfri soja (vatten, sojabönor, salt, ättika). MAJSKRISP: Majs, solrosolja, salt.

### VARMRÄTT

HJORTINNANLÅR, DUCHESSEPOTATIS: Potatis, SMÖR, ÄGGULA (äggula, vatten, konserveringsmedel E202, surhetsreglerande medel citronsyra), modifierad stärkelse E1442, salt, rapsolja (rapsolja, emulgeringsmedel solroslecitin), svartpeppar. ÖRT- & CITRONSMÖRBAKAD MOROT: Morot, Laktosfritt smör (pastöriserad GRÄDDE, mjölksyrakultur, laktasenzym, salt), citron, oraffinerat salt, färska örter. TRYFFERAD RÖDVINSÅS: Oxben, rött vin (SULFIT), lök, tomatpuré, morot, örter, vitlök, tryffel, tryffelolja, enbär, svartpeppar, vinäger, farinsocker, stärkelse, salt, glutenfri soja (SOJAbönor).

### DESSERT

Jordgubbar, socker, pektin, citron, gelatin, champagne, MASCARPONE, ÄGG, GRÄDDE, frystorkade hallon, krokella (puffat ris), SMÖR, vit choklad, VETEMJÖL, potatismjöl & salt.



@matbutikencajsaawarg

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