



Cajsa Warg

**Rostad spetskål med pumpapuré,
sojasmör & parmesankrisp**

*

**"Svampbourguignon"
med tryffelpotatispuré**

*

**Champagnemousse med bryntsmör kaka,
jordgubbscoulis, rostad vit choklad & hallon**

FÖRRÄTT

Sojasmör & parmesankrisp - Gör så här:

Värm sojasmöret försiktigt så det blir flytande (ca 35 grader), antingen i micro eller kastrull. Krossa/hacka parmesankakorna till mindre bitar.

Pumpapuré - Gör så här:

Värm i en egen kastrull under omrörning på låg värme.

Rostad spetskål - Gör så här:

Sätt ugnen på 180 grader. Lägg spetskålen i en ugnsfast form. Ringla olja över spetskålen. Salta och peppra. Låt bakas i ugnen ca 15-20 minuter tills spetskålen mjuknat och rostats.

Servering

Värm gärna tallrikarna innan servering. Lägg purén mitt på tallriken och placera den rostade spetskålen i mitten. Ringla sojasmöret över purén & spetskålen. Toppa med parmesankrispet.

