



Cajsa Warg

VARMRÄTT

"Svampbourguignon" - Gör så här:

Värm i en egen kastrull, gärna under lock och lägre värme och längre tid. Rör om då och då.

Tryffelpotatispuré - Gör så här:

Värm i en egen kastrull på låg värme.

Rör om då och då. Tillsätt mer mjölk om konsistensen blir för torr.

Servering

Värm tallrikarna innan, en djup tallrik helst. Lägg tryffelpotatispurén på ena sidan av tallriken & "Svampbourguignon" på den andra sidan av tallriken.

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

SPETSKÅL, PUMPAPURÉ: Butternutpumpa, SMÖR (laktosfri), GRÄDDE (laktosfri), muskot, salt & peppar.
SOJASMÖR: SMÖR (laktosfri), Glutenfri soja (vatten, sojaböner, salt, ättika). PARMESANKRISP: MJÖLK, salt, mikrobiellt enzym.

VARMRÄTT

"SVAMBOURGUIGNON": Portabellosvamp, skogschampinjoner, torkad Karljohansvamp, rödvin, morötter, palsternacka, gul lök, tomatpuré, vitlök, balsamvinäger, torkad timjan, lagerblad, råsocker, glutenfri soja (vatten, sojaböner, salt, ättika), salt, svartpeppar. TRYFFELPOTATISPURÉ: Potatis, MJÖLK (laktosfri), GRÄDDE (laktosfri), SMÖR (laktosfri), rapsolja, salt, sommartryffel, tryffelolja, peppar.

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