Cajsa Warg

Crème Ninon
med löjrom & krasse

Lammytterfilé, getostgratinerad potatisgratäng, sparrisbroccoli & rödvinssås

Browniekolapaj med pistagenötter & mascarpone med mynta

FÖRRÄTT

Crème Ninon - Gör så här:
Värm soppan i en kastrull på medelhög värme, rör om då och då tills soppan är varm. Servera i en djup tallrik (värma gärna tallriken i ugn 90gr i ca 10min innan), toppa med löjrom & krasse.

VARMRÄTT

Potatisgratäng med getost, honung & rosmarin - Gör så här:
Sätt ugenen på 225 grader (gärna varmluft). Lägg gratängen i en ugnsfast form. Värm ca 15 minuter tills osten har smält, den har fått lite färg och den är varm i mitten.

Lammytterlié - Gör så här:
Ta fram lammet så den blir rumstempererad, krydda den med flingsalt & svartpeppar.
Häll ca 1 msk olja i en stekpanna och låt den bli varm, lägg i köttet och stek i ca 3min, lägg sedan i smör och vänd köttet.
Ös med smör hela tiden, snåla inte med smöret. Stek köttet ca. 3 min. på varje sida eller tills köttet har fin färg och har en innertemperatur på 54-56 grader. Lägg sedan köttet på en skärbräda och låt det vila i 5 min så att innertemperatur stiger till 58-60 grader.
Skär köttet i ca 1cm skivor tvärs över köttfibrerna.