Cajsa Warg

VARMRÄTT

Sparrisbroccoli - Gör så här:
Koka upp lättsaltat vatten lägg i sparrisbroccolin och låt koka i ca 7min, häll av vattnet och ringla på lite olivolja sedan flingasalt och svartpeppar.

Rödvinssås - Gör så här:
Värm i kastrull på svag värme. Alternativt på medelhög värme och när den sjuder så rörs en matsked smör i.

Servering:
Värm tallriken innan du lägger upp lammet, potatisgratängen och sparrisbroccolin, avsluta med såsen som hälls delvis över köttet.

DESSERT

Gör så här:
Ställ fram i ca 40 minuter innan servering. Toppa browniekolan med myntamascarponen.

INGREDIENSER

Förrätt: Crème Ninon: Ärtor, gul LÖK, GRÄDDE, MJÖLK, vitt VIN (SULFIT), grönsaksbuljong (morot, vitlök, timjan, vitpeppar, salt), mynta, salt & peppar. LÖJROM. Krasse.
Varmrätt: Lammytterfilé. Potatisgratäng: Potatis, GRÄDDE, getOST, lök, honung, vitlök, rosmarin & salt. Rödvinssås: Oxben, rött vin (SULFIT), lök, tomatpuré, morot, purjolök, örter, vitlök, enbär, svartpeppar, rödvinsvinäger, socker, farinsocker, modifierad stärkelse, salt, SMÖR, SOJAbönor, VETE, sherryvinäger, färgämne E150d, kons.med. E224. Sparrisbroccoli.
Dessert: Browniekolapaj: Socker, SMÖR, GRÄDDE, VETEMJÖL, sirap, ÄGG, kakao, kakaosmör, vaniljsocker, PISTAGENÖTTER, SOJALECITIN, bakpulver & salt. MASCARPONE & mynta.

VINTIPS

Förrätt - Brochet Facile, 2024 (Vitt)
Frankrike, 109 kr (art.nr 226701) 750 ml

Varmrätt - Cotes-du-Rhone , 2022 (Rött)
Frankrike, 149 kr (art.nr 201101) 750 ml

Dessert - Nittnaus Beerenauslese, 2023 (Vitt sött)
Österrike, 129 kr (art.nr 228702) 375 ml

@matbutikencajsawarg

Cajsa Warg

WWW.CAJSAWARG.SE