

MIDDAGSKASSE

19 november

F Ö R R Ä T T

CHEVRE BRIOCHÉE

Getosttoast med höstsallad och dijonnaise

125/pers

V A R M R Ä T T

CÔTE DE VEAU

(färdig att lägga på grillen eller i stekpannan)

Med jordärtskocka, ingefära/ chilismör och rödvinsvinaigrette

225/pers

D E S S E R T

CRÈME CARAMEL

Med rårörda bär

65:-/pers

Hämtas efter 15h00 på fredag
på Bar Étable, mitt emot Allegrine
BOKA Tel: 08-41 00 59 09

Middagskassen är alltid packad för 2 personer.

CHEVRE BRIOCHÉE

Getosttoast med höstsallad och dijonnaise

1. Värm ugnen på 180 grader
2. Lägg getosttoasten på en smörat bakplåtspapper och ställ i ugn
3. Ta ut toasten efter ca 6-7 min (när osten smält och briochen har fått färg)
4. Lägg upp på tallrik med salladen och ripla över dijonnaisen.

CÔTE DE VEAU

(färdig att lägga på grillen eller i stekpannan)

Med jordärtskocka, ingefära/ chilismör och rödvinsvinaigrette

1. Hetta upp en stekpanna med ca 1 msk olja och 50 g smör. Salta och peppra kalven. Stek kalven gyllene på alla sidor. (kalven är redan förbakad så den behöver bara bli varm.
2. Stek all svamp hastigt i het panna med lite olja i. häll upp den i durkslag och låt rinna av.
3. Stek jordärtskockorna i olja tills de är krispiga. Lägg sedan i svampen och stek vidare tills svampen börjar få yta och bli lite krispiga i kanterna. Salta och peppra.
4. Värm rödvinsvinaigretten.
5. Servera köttet med dom stekta jordärtskockorna, picklade jordärtskockorna och rödvinsvinaigretten.
6. Toppa köttet med vitlök/chili- smöret

CRÈME CARAMEL

Med rårörda bär

1. Stick håll med en spetsig kniv på undersidan av creme caramelen
2. Skär runt om kanterna och stjälp upp den på en tallrik
3. Servera med dom rårörda bären