

MIDDAGSKASSE

FÖRRÄTT

GAUFRETTE

Med stenbitsrom, syrad grädde, gravad citron och gräslök

VARMRÄTT

ENTRECÔTE DE VEAU

Med grillade vårprimörer, potatis och Danyels grillbearnaises

DESSERT

VIT CHOKLADMOSSE

Med rabarber, vanilj, kokosmaräng

GAUFRETTE

Med stenbitsrom, syrad grädde och inlagd citron

1. Lägg på en klick syrad grädde och inlagd citron på gaufretten och toppa med stenbitsrom
2. Avsluta med att strö lite gräslök över

ENTRECÔTE DE VEAU

Med grillade vårprimörer, potatis och Danyels grillbearnaises

1. Salta och peppra köttet
2. Stek i lite olja och smör tills det fått fin färg på bägge sidor
3. Baka köttet i ugn på 110°C i 8 minuter. Låt sedan vila medan du bakar potatis och primörerna
4. Rosta potatisen i ugn på 185°C till den fått fin färg Ca:10min
5. Rosta med primörerna sista 5 minuterna
6. Servera med Danyels grillbearnaises

VIT CHOKLADMOSSE

Med rabarber, vanilj, kokosmaräng

1. Servera med rabarberna och kokosmarängen.