

MIDDAGSKASSAR

OBS! Förbeställning senast 13:00 samma dag.

Middagskasse Oxfile

2 rätter 419:- 3 rätter 529:-

Svampsoppa

med mortadella på kalv och rökt sidfläsk, jordärtskockschips

Tillvägagångssätt:

Koka upp soppan (har du tillgång till en stavmixer, skumma gärna soppan innan servering), håll den kokande soppan över mortadellan. Toppa med jordärtskockschips.

Oxfile på argentinskt vis

med potatisgratäng, rödvinssky och tryffelmajonnäs

Tillvägagångssätt:

Sätt ugnen på 200grader, värme gratängen i ugnen i ca 20minuter eller tills toppen blir gyllenbrun. Stäng av ugnen och sätt in köttet i ca 10minuter och låt det värmas på eftervärmen tillsammans med gratängen.

Värm auberginekrämen i kastrull.

Inkokt silverlök och kryddiga potatiships serveras kallt.

Rödvinsskyn kokas upp i kastrull. Tryffelmajonnäs serveras kall.

Citronpaj

med italiensk marräng och färska bär

Tillvägagångssätt:

Arrangera på tallrik, behöver ej sättas i kylen om det ska ätas inom några timmar.

Middagskasse Flankstek

2 rätter 329:- 3 rätter 399:-

Vitlöksbröd

med tzatziki och dressad sallad

Tillvägagångssätt:

Stek brödet i varm panna, rosta först brödet lätt utan smör, tillsätt sedan smöret och rosta det gyllenbrunt i pannan. Dressa salladen med vinnagretten och servera direkt med tzatsikin och brödet.

Kryddstekt flankstek 56°

med potatisgratäng, rödvinssky och tryffelmajonnäs

Tillvägagångssätt:

Sätt ugnen på 200grader, värme gratängen i ugnen i ca 20minuter eller tills toppen blir gyllenbrun. Stäng av ugnen och sätt in köttet i ca 10minuter och låt det värmas på eftervärmen tillsammans med gratängen.

Värm auberginekrämen i kastrull.

Inkokt silverlök och kryddiga potatiships serveras kallt.

Rödvinsskyn kokas upp i kastrull. Tryffelmajonnäs serveras kall.

Citronpaj

med italiensk marräng och färska bär

Tillvägagångssätt:

Arrangera på tallrik, behöver ej sättas i kylen om det ska ätas inom några timmar.