

STADTS HELGKASSE - INSTRUKTIONER

Tack för att du har valt att ta med dig väldigt god mat hem. Rätterna är helt eller delvis tillagade och du behöver bara göra de avslutande momenten, lägga upp på tallrik och avnjuta en god middag. Nedan följer en kort instruktion på hur du kan gå tillväga vid tillagning och servering.

**TAGGA
OSS GÄRNA**
@varbergsstadshotell

FÖRRÄTTER

BAKAD PORTOBELLO

Emulsion på krasse – Friterad potatis
Smulad gräddfil – Riven gravad äggula

Allergener: [Laktos, Ägg]

Gör så här:

Lägg upp svampen på en tallrik
och fördela emulsionen i små högar.

Strö potatisen, gräddfilen
över och toppa med den rivna äggulan.

Vintips: Montes Alpha, Pinot Noir, Aconcagua, Chile 2019

LÄTTRÖKT TORSK

Karamelliserad grädd – Brysselkål
Dillchips – Vinäggret på vassle & dill

Allergener: [Fisk, Laktos]

Gör så här:

Lägg upp den karamelliserade grädden i en cirkel
(8 cm diameter) på en tallrik, placera torsken ovanpå.
Lägg ut brysselkålen och fördela vinägretten med en
sked över fisken och kålen. Avsluta med en nypa
dillpulver och toppa med chipset.

Vintips: Garzón, Reserve Albariño, Maldonado, Uruguay 2020

VARMRÄTTER

RÖDING

Potatiskaka – Sauterad fänkål
och spenat – Rom- & gräslöksås

Allergener: [Fisk]

Gör så här:

Placera potatiskakan i ugnsfastform, värm i ugnen
på 120 grader i ca 15 min. Värm såsen i en kastrull.
Stek rödingen i en het panna med lite olja och smör
i 3 minuter med skinnsidan ner, salta och peppra.
Vänd fisken och dra av från plattan. Lägg i fänkålen och
spenaten och vänd runt i fett. Låt det sedan stå och dra
på eftervärmen någon minut. Lägg potatisen i mitten på
tallriken, lägg fänkålen och spenaten ovanpå och avsluta
med fisken. Fördela romen i små högar runt fisken och
häll såsen över romhögarerna.

Vintips: Berne Inspiration, Provence, Frankrike 2020

RYGGBIFF

Variation på morötter
Rostade hasselnötter – Rödvinssås

Allergener: [Nötter, Selleri, Sulfid, Vitlök]

Gör så här:

I en ugnsfast form, baka ryggbiffen och morötterna
i ugn på 120 grader till en innertemperatur på 54 grader,
vilket ger en mediumstekt biff. Låt köttet vila
i ca. 5-10 minuter innan ni äter.

Värm morotspurén i kastrull under omrörning alt. i ugn
samtidigt som biffen. Värm rödvinssåsen i en kastrull.
Lägg ut purén i tre små högar på tallriken, fördela de
bakade morötterna mellan purén. Skiva köttet och lägg
i mitten. Avsluta med såsen och de råa morötterna.

Vintips: Brolio, Toscana, Chianti, Italien 2018

DESSERTER

HALLONTARTLETT

Lakritspärlor – Hallonmaräng

Allergener: [Laktos, Nötter]

Gör så här:

Här behöver du inte göra något mer än
att äta och njuta. Gärna till en kopp kaffe.

Vintips: Nederburg, Noble Late Harvest, Sydafrika 2018

OSTAR

med hemmagjort fröknäcke & marmelad

Allergener: [Laktos, Sesam]

Gör så här:

Ta ut ostar ur kylen när ni börjar
med varmrätten så att de får tempereras.

Vintips: Hubert Beck, Réserve du Chevalier Pinot Gris, Frankrike 2019