

## TAKE AWAY - 3 RÄTTERS HELGENS MATKASSE

### FÖRRÄTT

Krämig blomkålssoppa med rostad blomkål vänd i örtgremulata, eldad lax samt krispig jordärtskocka. Allergener: solrosfrön och mjölkprotein  
*Så här gör du förrätten: Lägg tillbehören direkt i tallriken. Koka upp soppan och sjuda en minut.*

### **ALT VEGETARISK FÖRRÄTT**

Krämig blomkålssoppa med rostad blomkål vänd i örtgremulata samt krispiga jordärtskockor. Allergener: solrosfrön och mjölkprotein  
*Så här gör du förrätten: Lägg tillbehören direkt i tallriken. Koka upp soppan och sjuda en minut.*

### VARMRÄTT

Nattbakat högre med gulbeta, silverlök, dragonemulsion, rödvinssås, örtig potatisstomp samt friterad svartkål. Allergener: ägg  
*Så här gör du med högre: Koka upp rödvinssås i en kastrull. Lägg sedan högre tillsammans med potatisstomp, gulbeta och silverlök ugnen i ca 20 minuter på 150 grader. Lägg på tallrik och toppa med emulsion och svartkål*

### **ALT VEGETARISK VARMRÄTT**

Sotad rotselleri med gulbeta, kryddig morotspuré, nordiska linser i svampbuljong med lagrad ost, dragonemulsion samt friterad svartkål.  
*Så här gör du med rotselleri: Lägg rotselleri tillsammans med gulbeta i ugnen i ca 20 minuter på 150 grader. Värm på morotspuré och linserna i svampbuljongen, behöver ej kokas upp. Lägg på tallrik och toppa med emulsion och svartkål*

### DESSERT

Brûlée med citrongräs, björnbärssirap, samt solros-och pumpafrönougatine med mörk choklad. Allergener: laktos och ägg  
*Så här gör du: Desserten är färdig att servera som den är.*

### DRYCKESREKOMMENDATIONER

FÖRRÄTT Nr 75131, 2019, Chablis Bouchard Aîné & Fils, Frankrike.  
VARMRÄTT Nr 4661, 2017, Noble Wines 337 Cabernet Sauvignon; California, USA.  
DESSERT Nr 92118, 2018, Sobero Moscato d'Asti, Italien

