

Middagslyx instruktionsexempel! Denna menyn serverades vecka 19.

Trevligt att ni har valt att beställa Middagslyx från oss!

Nedan finner ni korta instruktioner med det sista som behöver göras innan servering. Vänligen läs igenom hela instruktionen innan ni börjar. Titta igenom att ni har fått alla råvaror, om inte ring 070-6310800. Tiden som anges är uppskattad beroende på er ugn och spiseffekt. Vi rekommenderar er att om ni inte har, införskaffa en digital kökstermometer.

I följande recept skriver vi grillad, det går givetvis lika bra att steka eller grilla i en grillpanna. Om ni väljer att grilla så rekommenderar vi att ni använder grillkol och inte briketter då briketter ofta innehåller kemikalier.

Förrätt:

Grillad vit sparris serveras med chilibearnaise och friterade rotfrukter.

1. Grilla sparrisen på hög temperatur tills den är gyllenbrun.
2. Värm bearnaisesåsen försiktigt, OBS, kan ej kokas!
3. Lägg upp sparrisen på en tallrik, slå bearnaisesåsen över och toppa med rotfrukterna.

Smaklig förrätt!

Varmrätt Kött:

Grillad Fläskfilé serveras med grillspett med delikatesspotatis och rotfrukter, rödvinssky samt tomat- och getostsallad.

1. Grilla fläskfilen på hög värme runt om, lägg den lite på sidan av värmen, grilla den till innertemperatur 60 grader.
2. Låt köttet ligga på sidan av grillen och "vila".
3. Grilla grillspettet så det blir ordentligt varmt.
4. Koka upp såsen.
5. Skär upp köttet i centimetertjocka skivor.
6. Lägg upp spettet, tomatsalladen och köttet på tallrik och slå såsen över köttet.

Smaklig varmrätt!

VÄND

Middagslyx.se

Varmrätt Fisk:

Foliepaket med rökt Mälargös, tomater från Granerfeldts, örter och smör serveras med grillspett med delikatesspotatis och rotfrukter

1. Grilla foliepaketet med gösen på hög värme cirka 10 minuter beroende på hur hög värme det är på grillen, öppna paketet och titta försiktigt, fisken skall bli vackert vit
2. Grilla spettet, lägg upp hela foliepaketet på en tallrik, öppna upp det och toppa paketet med grillspettet.

Smaklig varmrätt!

Dessert:

Mjölkchokladmousse serveras med rabarber- och jordgubbschutney smaksatt med ingefära.
(krisp)

1. Lägg upp chutneyn i botten av en tallrik, kula ett "ägg" av moussen, toppa med krispet.

Smaklig dessert

Barnmeny:

Varmrätt:

Grillspett serveras med klyftpotatis och bearnaisesås.

1. Värm potatisen i ugn 200 grader cirka 15 minuter.
2. Grilla spettet cirka 5 -7 minuter.
3. Lägg upp allt på tallrik.

Dessert:

Glass Surprise

Stjälp upp den ur formen eller ät som den är.