

NYÅRSSUPÉN 2021 TO GO 2021

ÖJEBYSKAGEN

Med forellrom, citron & smörstekt toast

-

GRILLAD OXFILE

Serveras med haricots verts, bakade to-
mater, rödvinssås & rösti

-

VIT CHOKLAD PANNACOTTA

Med hjortronkompot och kaksmulor
650: -/p

INSTRUKTIONER

ÖJEBYSKAGEN

1. Stek toastbrödet på mediumvärme.
2. Bygg din skagen och toppa den med forellrom, servera med citron.

GRILLAD OXFILE

1. Öppna påsen med oxfilén och lämna i rumstemperatur i 30min.
2. Sätt på ugnen på 200grader.
3. Salta och peppra oxfilén. Sätt oxfilén i ugnen. För rare ca 7min (47grader innertemperatur). För medium ca 12min (53 grader innertemperatur). För well-done skär köttet i mitten och sätt i ugnen 18min (68 grader innertemperatur). Alla ugnar fungerar olika, dom här tiderna kan variera.
4. Värm upp rösti, tomat och haricotverts i ugnen 200grader i 8 minuter..
5. Värm upp rödvinssåsen.
6. Servera köttet med tillbehören.

VIT CHOKLAD PANNACOTTA

Serveras med kaksmulor.