



TAKE AWAY

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, majonnäs, dill, pepparrot,
sikrom & smörstekt bröd

GRILLAD RYGGBIFF

Serveras med haricots verts, bakade tomater, bacon,
rödvinsås, tryffelbearnaise & pommes duchesse

CHOKLADMOUSSETÅRTA

Passionfruktscurd & kaffeglaze
695:- /p.p.

INSTRUKTIONER

TOAST SKAGEN

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

GRILLAD RYGGBIFF

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