

Varmrätts ansvariga var Gustav, Göran och Stig

Varmrätt

Räkfylld laxfilé med grönsaker och dillsås 4 portioner

800 g laxfilé, hel bit med skinn
salt och peppar



Räkfyllning

500 g oskalade räkor
1/2 dl majonnäs
1 dl crème fraiche
3 msk finhackad dill
1 dl riven parmesanost

Dillsås

1 1/2 dl vispgrädde
2 dl crème fraiche
2 msk konc fiskfond
rivet skal av 1 citron
2 tsk pressad citronsaft
2 tsk pressad citronsaft

Smörslungade grönsaker

1 frp snacksmorötter el 6 små morötter
125 g sockerärter
50 g smör
3 msk finhackad dill

Garnering

dill
rivet citronskal

Servering

kokt potatis

Boschendal 1685

Chardonnay , 2017

Sydafrika , Western Cape ,

Smakrikt vin med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, ananas, kardemumma, brynt smör och apelsin.

Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk, ljust kött eller lammkött

