

Varmrätten tillagades av Torbjörn, Stig, Jan och Christer.

Ädelostbakad torskrygg

4 portioner

4 torskryggar
salt och peppar
150 gr Bavaria Blue
2 dl creme fraiche
1 dl grädde
salt och peppar
100 gr frysta räkor
1 burk musslor i vatten



Gör så här

Sätt ugnen på 200 gr.

Lägg de tinade torskryggarna i en smord form, salta och peppra något
Skiva ädelosten och lägg över fisken och gratinera i 20 minuter.

Lägg i räkorna och musslorna efter att man tagit ut torsken ur ugnen.

Lägg upp torsken tillsammans med salladen.

Avokado- och gurksallad

4 portioner

2 tärnad avokado
saften av en halv citron
1,5 skalad och tärnad gurka
3/4 påse Babyspenat
3 st salladslökar
3/4knippe dill
1 mtsk olivolja
salt

Gör så här

Tärna avokadon och lägg i en bunke.

Pressa citronsaft över.

Skala och kärna ur gurkan och skär den i tättningar

Strimla salladslöken

Hacka dillen och blanda samman allt, smaka av med salt och peppar

Gratinerad potatis

4 portioner

8 potatisar
2 st äggulor
1,5 dl vispgrädde
0,25 gr smör
salt
svartpeppar

VIN VITT VIN FYLLIGT & SMAKRIKT

Chateau Ste Michelle USA

Chardonnay, 2022

14 % vol.

Produktnummer: Nr 6447

Fruktig smak med tydlig fatkaraktär, inslag av gula äpplen, ananas, smör, macadamianötter, vanilj, kardemumma och grillad citron. Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk eller ljust kött

