Hej!

Kallskänken®

Vi är så glada att du har valt Kallskänkens nyårsmeny!
Här kommer några instruktioner som hjälper dig att få till en fantastisk måltid.

FÖRRÄTT

Värm upp soppan på medelhög värme under ständig omrörning tills den kokar upp.
Lägg räkor och grönsaker i en soppskål eller djup tallrik och häll över den varma soppan.
Toppa med det rostade brödet.

OBS! Om någon i sällskapet inte tål gluten – uteslut det rostade brödet.

Vegetariskt / Veganskt:
Följ samma anvisningar för soppan, men använd endast grönsakerna.
Ni har fått grönsakerna i en separat bägare. Toppa med rostat bröd (eller uteslut vid glutenintolerans).

VARMRÄTT – KÖTT

Ta ut köttet ur kylen cirka 1 timme innan tillagning.
Köttet är färdigstekt till ca 60°C (medium).

1. Värm ugnen till 180°C varmluft.
2. Lägg potatisgratängen i en ugnsfast form och värm i ugnen i 20–25 minuter.

Tiden kan variera beroende på ugn och mängd – håll koll så den blir genomvarm och får fin färg.

3. Värm såsen på medelhög värme under ständig omrörning tills den kokar upp.
4. Torka köttet torrt med hushållspapper. Salta och peppra efter smak.
5. Hetta upp en stekpanna (gärna gjutjärn, men teflon går bra) med 1–2 msk neutral olja.
6. Stek köttet 1–1,5 minut per sida, tills det fått fin yta och är genomvarmt.

Vill du, klicka i 1 msk smör på slutet.

7. Låt köttet vila några minuter på en skärbräda innan servering.
8. Ansa haricots verts och koka dem i lättsaltat vatten i ca 2 minuter.

Allt är nu klart att läggas upp och serveras.
OBS! Glöm inte vitlökssmöret.

VARMRÄTT – VEGETARISK

1. Värm ugnen till 180°C varmluft.
2. Lägg potatisgratängen och spetskålen i separata ugnsfasta formar.
3. Baka i ugnen i 20–25 minuter, tills gratängen fått fin färg och spetskålen är genomvarm.
4. Värm sauce vierge (grönsaks-vinägretten) försiktigt i kastrull tills den är ljummen.
5. Ansa haricots verts och koka i lättsaltat vatten i ca 2 minuter.

Allt är nu redo att serveras.
OBS! Glöm inte vitlökscremen.

VARMRÄTT – VEGANSK

1. Värm ugnen till 180°C varmluft.
2. Lägg soccan (kikärtspannkakan) och spetskålen i separata ugnsfasta formar.
3. Baka i ugnen i 20–25 minuter, tills allt är genomvarmt.
4. Värm sauce vierge (grönsaks-vinägretten) försiktigt i kastrull tills den är ljummen.
5. Ansa haricots verts och koka i lättsaltat vatten i ca 2 minuter.

Allt är nu redo att serveras.
OBS! Glöm inte vitlökscremen.

DESSERT

Färdigställ desserten genom att toppa med det rostade havresmulet.
(Gäller alla desserter.)

Havresmulet är glutenfritt.

Smaklig måltid och Gott Nytt År!
Varmaste hälsningar från oss på Kallskänken.