

SEKTS HELGKASSE

TILLAGNINGSG- OCH SERVERINGSTIPS

FÖRRÄTT

Dressa salladen med lite olivolja och salta och peppra. Lägg upp lax, rom, sallad och rotfruktschipsen och servera med pepparrots-gräddfilen.

DESSERT

Lägg upp mördegskakan på en fin tallrik och servera med körsbärskompotten.

VARMRÄTT

Lägg rådjurskött och sås i en kastrull och varm försiktigt i några minuter tills köttet är varmt. Eftersom svampen är förstekt kan du antingen värma den med köttet alt. i ugnen eller en stekpanna. Den gräddkokta savoykålen värmer du i en separat kastrull.

Värm en stekpanna på medelvärme med lite olja, när pannan är varm lägg i en klick smör och i med spätzlen. Stek spätzlen gyllenbrun och krydda med salt och peppar.

Lägg upp rådjursköttet på en fin tallrik, lägg på savoykålen, svamp och lingon och servera med nystekt spätzle.

VINTIPS

Förrätt

2019 Wagner Stempel
Grauburgunder(/Pinot Gris)

Art.nr: 92676

Pris: 140 kr

Varmrätt

2018 Ahrweller Spätburgunder
(Pinot Noir)

Julia Bertram

Art.nr: 95359

Pris: 229 kr

För finsmakaren:

EKO 2015 Frank John, Pinot Noir

Art.nr: 92257

Pris: 411 kr

Ein guten appetit!

Tusen tack för att du hjälper vår verksamhet att överleva genom att fortsätta njuta av vår mat i hemmets trygga vrå. Var rädd om dig!

/Vännerna på Sekt

sekt