RÅDHUSTORGET

Meny

Bröd & Smör

Surdegsbröd med kärnat smör

Första

Råbiff med tryffelmajo, kapris,
krispig potatis & persilja

Andra

Havsabborre med ärtor, silverlök,
skaldjurssås & loaded potatis

Tredje

Vitchokladmousse med björnbärskräm,
rostade mandlar & körvel

RÅDHUSTORGET

RÅDHUSTORGET

Förrätt:
Hamachi
Ingredienser (per person):
Ca 45 g hackad råbiff
Tryffelmajo
Kapris
Krispig potatis
Persilja

Gör så här:
Lägg råbiffen i skål och krydda med salt, peppar och olivolja. Sprid ut i mitten på en tallrik så det ligger platt. Lägg ca 5 st kapris och strö över den krispiga potatisen. Ringla över med tryffelmajon och avsluta med den hackade persiljan.

Varmrätt:
Grillad eller Stekt havsabborre
Ingredienser:
Havsabborre
Ärtor
Silverlök
Dill
Potatis
Aioli
Parmesan
Gräslök

RÅDHUSTORGET

Gör så här:
Lägg potatisen i eldfast form och baka i ugnen på 200°C i ca 30 minuter. Salta, peppra och olja in abborren på båda sidor.
Värm ärtorna i kastrull eller stekpanna med lite olivolja, salt och peppar. Ärtorna ska bli varma men utan stekyta.
Grill: Grilla abborren på hög värme i cirka 1,5 minut per sida.
Stekpanna: Hetta upp en stekpanna med lite olja eller smör på hög värme. Stek abborren i cirka 1,5 minut per sida och låt vila ca 2 minuter innan servering.
För ett perfekt resultat, använd en kärntermometer. Sikta på följande innertemperaturer: 42-48°C
För över potatisen i individuella skålar och och toppa med aioli, parmesan och gräslök. Lägg upp ärtorna på tallrikar och lägg abborren på och därefter silverlöken och dillen för ett fint avslut.

RÅDHUSTORGET

Dessert:
Mandelkaka med vaniljkräm, jordgubbar & jordgubbssorbet
Ingredienser:
Vitchokladmousse
Björnbärskräm
Mandel
Körvel

Gör så här:
Välj passande tallrik för desserten.
Lägg chokladmoussen i mitten på tallriken.
Spritsa björnbärskrämen över och sprid över den rostade mandeln. Toppa med körvel för ett fint avslut

Smaklig måltid!

RÅDHUSTORGET