RÅDHUSTORGET

Meny

Bröd & Smör

Surdegsbröd med kärnat smör

Första

Hamachi med syrad gurka, äpple,
vitlökskräm & krasse

Andra

Ryggbiff med saltbakade rödbetor,
rödlök & loaded potatis

Tredje

Chokladkaka med färskostmousse,
saltkaramell & pistagenötter

RÅDHUSTORGET

Förrätt:

Hamachi

Ingredienser (per person):
Ca 45 g hamachi(rå fisk)
1 msk gruka, tärnat
1 msk äpple, tärnat
Vitlökskräm, spritspåse
Finhackad gräslök
Krasse

Gör så här:

Lägg hamachi-fisken i mitten på en tallrik så platt som möjligt och krydda med salt, peppar och olivolja. Sprid över både gurka- och äppeltärningar så att det blir jämt och ringa över vitlökskrämen med hjälp av spritspåsen. Toppa med gräslök och krasse får både smak och ett fint avslut.

Varmrätt:

Grillad eller Stekt ryggbiff med tomatsallad

Ingredienser:
Ryggbiff (ca 150-200 g per person)
Rödbeta
Rödlök
Potatis
Aioli
Parmesan
Gräslök

Gör så här:
Lägg rödbetorna och potatisen i varsitt eldfast form och baka i ugnen på 200°C i ca 30 minuter. Salta och peppra ryggbiffen generöst på båda sidor.
Grill: Grilla ryggbiffen på hög värme i cirka 1,5 minut per sida.
Stekpanna: Hetta upp en stekpanna med lite olja eller smör på hög värme. Stek ryggbiffen i cirka 1,5 minut per sida för en medium-rare stekgrad. Låt ryggbiffen stå och vila ca 6 minuter innan servering.
För ett perfekt resultat, använd en kärntermometer. Sikta på följande innertemperaturer:
Rare: 42-48°C
Medium-rare: 52-54°C
Medium: 56-58°C
Well-done: 65-68°C och över
För över potatisen i individuella skålar och och toppa med aioli, parmesan och gräslök. Lägg upp den grillade eller stekta ryggbiffen på tallrikar, lägg rödbetorna ovanpå och sist rödlöken för ett fint avslut.

RÅDHUSTORGET

Dessert:
Mandelkaka med vaniljkräm, jordgubbar & jordgubbssorbet
Ingredienser:
Chokladkaka
Färskostmousse
Saltkaramel
Pistagenötter

Gör så här:
Välj passande tallrik för desserten.
Lägg chokladkakan i mitten på tallriken.
Spritsa färskostmoussen på toppen och ringla över saltkaramellsåsen. Avsluta med rostade pistagenötter.

Smaklig måltid!

RÅDHUSTORGET