

Nyårskasse

Förrätt

Skaldjurs-Skagen

- 1, Börja med att rosta surdegsbrödet i en stekpanna på medelvärme tills det blir gyllenbrunt och frasigt.
- 2, Lägg den färdiga skaldjurs-skagen på brödet.
- 3, Toppa med lite dill och en skiva citron innan servering.

Varmrätt

Oxfile Tournedos

Oxfile:

Medium: 180 grader i 15 min (56–58 grader medium).

Vill du ha köttet välstekt, förläng tillagningstiden med några minuter.

Potatisterrin:

Värm i ugnen på 180 grader i 20 minuter.

Sotad lök & Kvisttomater:

Värm i ugnen tillsammans med potatisterrinen tills de är genomvarma (cirka 10–15 minuter).

Barolosås:

Värm upp i en kastrull på låg värme under omrörning.

Tryffelcrème:

När maten är färdig och upplagd på tallriken, sprid tryffelcrèmen fint över rätten som pricken över i:et.

Ps: Håll uppsikt över maten då tillagningstider kan variera något beroende på ugn och stekpanna.

Gott nytt år önskar vi på Bistro & Café Valvet
Stora Gatan 40c • 08-592 555 25 • bistrocafevalvet.se