



Tænd ovnen på 200°C varmluft og lad den varme godt op.

FORRET | Ristet persillerød med 'ratatouille' syltet zucchini, sprøde croutoner & persille

Varm 'ratatouillen' i en lille kasserolle. Fjern husholdningsfilmen fra skålen, hæld den varme 'ratatouille' over persilleroden, fordel de sprøde croutoner - så er retten klar til servering.

HOVEDRET | Bønnefalaffel med variation af gulerødder, ristet selleri & pommes fondant. Karl Johan-sauce med Vadouvan.

Sæt kartoflerne i ovnen i **20-30** minutter, gulerødder og selleri i **15-20** minutter - og falafel i **10-15** minutter. Varm gulerodscremen i en kasserolle - og sauce i en anden.

Forslag til anretning | Placer den varme falafel på tallerkenen. Anret gulerodscremen ved siden af falafelen og placer de ristede gulerødder ovenpå. Anret selleri ved siden af gulerødderne og placer fondanten ved siden af. Pynt retten af med urter, hæld et par skefulde sauce på retten - og hovedretten er nu klar til servering

DESSERT | Mokka mousse med fragilité, mørk chokolade, hasselnød praliné & salt karamel

Fjern husholdningsfilmen og fordel pralinéen, så er desserten klar til servering.

TILVALG

MELLEMRET | Stegt blomkål med syltede æbler, sprøde jordskokkechips & karamelliseret jordskokkesauce

Varm blomkål i ovnen i 10-15 minutter - og varm sauce i en lille kasserolle. Anret blomkålen i en lille dyb tallerken. Fordel de syltede æbler og de sprøde jordskokkechips rundt om blomkålen, hæld den varme sauce over og pynt af med urter. Retten er klar til servering.

OSTE | Udvalg af Arla Unika-oste med sprødt knækbrød & syltede pærer

Fjern husholdningsfilmen, anret knækbrød i en lille skål - retten er klar til servering.

Velbekomme!



KokkeKompagniet

HESSELLY 9 | 6000 KOLDING | TEL. 75 50 44 95 | WWW.KOKKEKOMPAGNIET.DK