



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

FORRET | Grillet spidskål, marinerede ærter, ribs, agurk & peberrodsfløde

Fjern husholdningsfilmen fra tallerkenen, fordel peberrodsfløden på retten - og forretten er klar til servering.

HOVEDRET | Bagt sød kartoffel, syltede minigulerødder, ristede majs, svampe & fermenteret hvidløgscreme. Cremet urtesauce

Varm den søde kartoffel, majs & svampe i ovnen i **10-15** minutter - og lun de syltede gulerødder i **5-10** minutter. Gulerødderne skal ikke varmes - blot lunes - så de bevarer sprødheden. Lun den fermenterede hvidløgscreme i en kasserolle og varm saucen i en anden. .

Forslag til anretning | Placer de søde kartofler på tallerkenen. Anret hvidløgscreme ved siden af og placer de ristede svampe og majs ovenpå. Anret de syltede gulerødder på kartoflerne og pynt retten af med urter. Hæld et par skefulde sauce på retten. Hovedretten er nu klar til servering.

DESSERT | Vanilje panna cotta med syltede blommer, solbær, chokoladebrud & saltkaramel

Desserten er klar til servering - du skal bare lige fjerne husholdningsfilmen.

TILVALG

MELLEMRET | Grønne & røde tomater med parmesan, saltede mandler & basilikum

Fjern husholdningsfilmen, fordel de sprøde parmesanflager - mellemretten er klar til servering.

OSTE | Udvalg af Arla Unika-oste med portvinssyltede valnødder & sprødt knækbrød

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

Velbekomme!



KokkeKompagniet

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