

Nyårsbuffé

Rätter markerade med * är tänkt att serveras varma.

Helstekt oxfilé i tunna skivor med tryffelbearnaise

Rostade rotfrukter*

Vitlöksbakad kycklingfilé* med grönkål och sveciacrème

Varmrökt lax med smak av chili och ramslök med honeyranchsås

Potatisgratäng på Olsängspotatis*

Västerbottenostpaj med tomat, spenat och rödlök*

Sallad på vinterkål med rödlök, rostad pumpa, lagrad cheddar, rostade frön och caesardressing

Nygräddat bröd* med örtfärskost

Värm gratängen i ugnen, 180 grader i ca 20-30 minuter.

Den ska bli genomvarm och få fin färg.

Grädda brödet i ugn 180 grader ca 5 minuter tills det får fin färg.

Ta ut ur ugnen och lägg under en kökshandduk tills ni ska äta.

Värm rotfrukterna i ugnen, 180 grader i ca 15 minuter.

Värm kycklingfilén i ugn ,180 grader i ca 10 minuter.

Västerbottenostpajen kan ni värma i ca 5 minuter i ugnen om ni vill, så den blir lite ljummen.

Ta fram oxfilén, salladen och såserna ur kylan och låt stå framme i rumstemperatur ca 10 minuter innan servering.

Slunga gärna runt salladen i dressingen precis innan servering så att den blandas, ringla dressingen över salladen eller servera salladen som den är med dressingen vid sidan om.

***Smaklig spis önskar Marie & David
med personal på Cozy Kitchen***



Gott Nytt År!!!