



Instruktioner

Hummerbisque, blomkål från Vintro, friterad lök, maltvinäger

- Koka upp hummerbisquen på spisen och mixa dem med en mixer så den blir fluffig.
- Placera garnityret på en varm, djup tallrik.
- Servera och slå soppan i tallriken vid bordet.

Timjanstekt kotlett av rapsgris, friterad persiljerot, lagrad prästost, från Kristianstad, picklat äpple, kanelisky och potatiskaka

- Sätt ugnen på 100°C varmluft
- Sätt in kotletten, persiljeroten, äpplet och potatiskakan och värm i 10–12 minuter.
- Koka under tiden upp såsen på spisen
- Arrangera kött, potatiskakan, grönsaker och osterèmen på tallriken. Slå såsen på köttet.

Serveras gärna på förvärmad tallrik

Smaklig måltid och ha en finfin helg önskar vi på Grand Deli!

Grand Deli

Klostergatan 11 221 04 Lund 046-280 64 00 www.granddeli.se

