



## Grands mise en place

(torsdagar – lördagar september-oktober)

**Detta är kassen för dig som gillar att laga mat. Här får du använda dina kunskaper vid spisen. Du får steka proteinet eller kanske veva ihop den perfekta risotton. Mise en place har vi gjort så allt du behöver göra är att avsluta allt hemma med hjälp av våra instruktioner.**

Biff Rydberg; Tärnad oxen från Blentarp, ölkokt lök, senapsgrädde, äggula, saltgurka, knaperstekt Astring-potatis

**Plocka ur köttet ur paketet, torka av det och låt bli rums tempererat. Vispa upp senapsgrädden till samma konsistens som vispad grädde och placera den i en skål. Värm löken i en kastrull.**

**Stek potatisen knaprig i lite smör eller olja. Salta och peppra. Placera på ett serveringsfat och håll varmt. Hetta upp en stekpanna och stek köttet hastigt. Salta och peppra.**

**Placera köttet och löken bredvid potatisen. Knäck ägget och separera gulan. Toppa allt med äggula och saltgurka. Servera med senapsgrädden.**

**Pris: 185:-/person (packas i 2-pack)**

Grand Deli

Klostergatan 11 221 04 Lund 046-280 64 00 [www.granddeli.se](http://www.granddeli.se)

