

STÅNGS HELGSPÅSE V. 8 (TILL FREDAG 26/2 ELLER LÖRDAG 27/2)

SLIPP HELGSTRESSEN!

Våra kockar förbereder en 3-rättersmiddag med närproducerade och dagsfärska råvaror. Du spar tid men tullar varken på kvalitet eller smak. Alla tidskrävande moment är redan gjorda, från grunden och utan onödiga tillsatser. Det enda du behöver göra är att färdigställa och servera. Enkla instruktioner medföljer.

Till påsen kommer även vintips från vår sommelier.

BOKA, HÄMTA OCH NJUT!

Du bokar påsen via vår onlinebokning (klicka på TAKE AWAY på hemsidan) eller via e-post info@stangsmagasin.se
Beställ senast torsdag kl. 13.00 för upphämtning på fredag (11.30-18.00) eller lördag (11.00-18.00) samma vecka.

Har du allergier/speciäl kost meddela oss via e-post info@stangsmagasin.se eller telefon 013 31 21 00.

PRIS 395 KR/PERSON.

MENY V. 8

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

bakat ägg, jordärtskockschi ps

CONFITERAT ANKLÅR

gröna linser, bakad lök, ekbladssallad

NÖTTARTLETT

vispad grädde, körsbär

VI NREKOMMENDATIONER

Soppa: La Mateo art.nr. 96005

Anka: E. Gui gal Crozes-Hermilage art.nr. 78977

Instruktioner för färdigställande på nästa sida.

GÖR SÅ HÄR:

FÖRRÄTT

Värm soppan i en kastrull på medel hög värme under omrörning, låt koka upp. Lägg ägget i en djup tallrik och toppa med jordärtskockschipsen. Häll över den varma soppan över ägget.

VARMRÄTTEN

Lägg de bakade lökarna och anklåren i en ugnsfastform och värm den i ugnen på 150 grader. Beroende på ugn så tar det ca. 10-12 min.

Värm linserna i en kastrull på medel hög värme under omrörning.

Lägg anklåren, löken och linserna på den tallriken som du tänkt servera rätten på. Servera grönsalladen på sidan om.

Allt är redan kryddat men självklart får man lägga till mer salt och peppar efter behag.

DESSERTEN

Lägg upp nöttartletten på den tallrik som du tänkte servera rätten på och toppa med vispad grädde och körsbärskompott.

Smaklig måltid!