



ÄTERIETS

ALLA HJÄRTANSDAGSFRÖJD 14 FEB

Bjud din kärlek, vän, familj och dej själv på en trevlig middag på denna speciella dag.

Vår enkla matidé om trevlig vällagad mat att ta hem på fredagen efter jobbet. Vi lagar maten med vårt största engagemang, för din enkelhet. Sista handen behöver du lägga för att få en två eller tre rättersmiddag som inviger helgen. Menyn är satt vecka för vecka, beställ för en skön kväll med god mat.

Olika menyer varje vecka, två rätter 250 kronor. Välj till dessert. Du kan bjuda hem ett helt sällskap utan allt för mycket fix i köket. Håll upp ett glas vin till dej eller dina gäster o följ de enkla instruktionerna till en härlig middag i hemmiljö, med en av våra sköna Fredagsfröjdsmenyer.

## **MENY**

### **Förrätt**

Västerbottenospaj, vispad creme fraiche, lätt jungfrusallad med rädisa, bakade coctailfomater, rostade solrosfrön.

### **Huvudrätt välj en/person.**

-Kallmarinerad tunnskivad biffad, potatiskaka, gräddigt spetskål, lättångat svartkål i vineagrette, rostade pumpakärnor, äppelcidarsås.

-Laxfilé, potatiskaka, gräddigt spetskål, lättångat svartkål i vineagrette, rostade pumpakärnor, äppelcidarsås.

-(V) Kikärtsbiffar, potatiskaka, gräddigt spetskål, lättångat svartkål i vineagrette, rostade pumpakärnor, äppelcidarsås.

### **Dessert**

Tartlette med keylimecremé, jordgubbshjärtan, oxalis.

### **Instruktioner:**

**Maten hämtas på Dalarna science park 14 feb kl 13.00-15.00**

Värm ugnen till 150 grader, ställ in pajbiten och arrangera tallriken med sidosallad, creme och addera pajbiten efter 10 minuter. Strösla solrosfrö över.

Vald huvudrätt.

Värm potatisen i ugnen ca 20 min, såsen på valfritt sätt på medeltemperatur. Koka upp vatten och doppa svartkålen ca 1 min. håll av och vänd runt med din vineagrette.

Laxen/ kikärtsbiffen går med i ugnen ca 10 minuter på slutet.

Servera allt på tallrik och njut av fredag,

Desserten är ätklar.

Tack för att du valt att äta vår mat. /Team Äteriet.