

Nyårs- meny

MED ÅRETS KOCK® 2016

JIMMI ERIKSSON



**Jimmi tipsar:
Så får du mer tid
över till gästerna!**

”Planera i god tid så slipper du stressa.

Skriv ner en förberedelselista på vad som ska göras till varje rätt och stryk vartefter.

Så jobbar alla restauranger för att ha koll på allt.

Allt som ska syltas fixar jag alltid några dagar innan, även såsen till köttet. Limepannacotta med syrad grädde kan du göra dagen innan.

Lycka till och gott nytt år!”

LAX med
blomkål & löjrom

OXFILÉTARTAR
i salladsblad med
picklad silverlök

MISOSTEKT OXFILÉ
med jordärtskocka,
soja & steklök

LIMEPANNACOTTA
med ananas, rostade
nötter & vit choklad

ÄNNU GODARE GOTT!

Med Arla Köket®

syrad grädde gör du allt gott ännu godare, och det är syran som är hemligheten! Passar lika bra i maträtter som i desserter.



SAMTLIGA RECEPT HITTAR DU I
ARLA KÖKET-APPEN OCH PÅ ARLA.SE.