

Instruktioner till Helgkasse

Butternutsallad

1. Blanda butternutpumpa och endive en skål med ett par matskedar av honungsvinägrett
2. Lägg på tallrik, strö över solrosfrön och avsluta med riven pecorino över salladen.

Långbakad fläksida

1. Börja med att sätta på ugnen på 200 grader. Rosta kålen till en gyllenbrun färg med olja och salt, det tar runt 8-10 minuter. Fläksidan tar runt 5-8 minuter att bli varm beroende på ugn.
2. Värm palsternackspuré försiktigt på spisen. Rör om tills purén är varm. Ställ sedan åt sidan med lock för att behålla värme.
3. Värm upp fläsksky i en kastrull tillsammans med puylinserna. När det har kokat upp, låt stå och håll varm till servering.
4. Lägg allt i en djup tallrik och toppa rätten med örterna.

Chokladruta med rostade kokosflarn och dulce de leche

1. Till dessert har ni fått en jättegod chokladruta med rostad kokos och dulce de leche. Sprintsåsen med dulce de leche kan stå i rumstemperatur för att enkelt kunna spritsa ut. Rekommenderas att servera vispad grädde till.