



# Cook along trerättersmeny

- Ca 2 timmars matlagning

## Förrätter

- Asiatic laxtartar med nori-väst, korianderolja, rostat bovete
- Hyvlade polkabetor & kålrabbi, gremolata, kapris, saltrostade hasselnötter

## Varmrätter

- Saltstekt ankbröst, bakad pumpa, kantareller, reducerad & karamelliserad svartvinbärssky
- Kantarell- och äppelcrème i zucchinirullad, kikärtsblini, brynt smör med mild vitlök

## Dessertes

- Mandelkaka med karamelliserade körsbär & vaniljgrädde
  - Päron- och kardemumma-tiramisu