

Ö-viks Gratängerna

Stickans Meny – del 1

(förrätt 10 pers)

10 skiv franska (rostas)
10 skiv skinka
2 brk kantareller
1-2 st rödlök som finhackas
2 st äpplen, skalas och skivas
6 msk messmör
1 st citron
2 msk rosmarin
Salt och peppar,
Smör till stekning



Fräs svamp, rosmarin och lök

Skivade äpplen blandas med rivet citronskal och messmör – blandas med den frästa svampen. Smaksätt med salt och peppar

Lägg en skinkskiva på det stekta brödet och bred blandningen ovanpå.

Serveras med öl och snaps

Kryddor

Basilika
Chilipeppar
Citronpeppar
Curry
Gelantin
Grönpeppar
Ingefära
Kanel
Kardemumma
Kryddpeppar
Körvel
Lagerblad
Muskot
Mynta
Oegano
Paprikapulver

Övrigt

Acaciahonung
Bakpulver
Balsamvinäger
Citron
Farinsocker
Florsocker
Flyt honung
Majsmjöl
Olivolja
Pot mjöl
Pärsocker
Russin
Råsocker
Salt
Sambaloleek
Soya

Rosmarin

Salladskrydda

Senapsfrö

Spiskummin

Svartpeppar

Timjan

Vitlökpulver

Vitpeppar

Filter

Plastfolie

Plastpåsar

Servetter

Värmeljus

Ströbröd

Strösocker

Såskulör

Tomatpuré

Äppelciderv.ä

Buljongtärningar

Grönsaks

Hummer

It örtfond

Kalvbuljong

Kött

Kalvfond