

# TONKA

## Nyårsmeny

*Instruktioner*

Du har valt att fira nyår med en fenomenal meny.  
Här under följer några instruktioner om hur du skall gå till väga för att värma din mat för bästa resultat.  
Läs med fördel igenom hela instruktionen innan du börjar.

Vi börjar med förrätten.

Gougères (ostpuffarna) bakas i ugnen på 225 grader ca 10 min.  
(kan med fördel bakas en stund innan)

Sen har vi antingen en havskräftssoppa eller det vegetariska alternativet Trumpetsvampsoppa.  
Värm soppan i en kastrull under omrörning. Den är klar när du ser första bubblan.

Dela upp soppan i fina skålar eller stora koppar, toppa soppan  
med en klick sherrycrème, Gougères, lite picklad kålrabbi & gräslök. Servera.

Då är vi framme vid varmrätten.

Vi börjar med att sätta ugnen på 150 grader. Placera potatisterrinen i en ungsfast form och kör  
den i ugnen ca 20 min. Om du har det vegetariska alternativet så ställ in det i ugnen  
samtidigt som potatisterrinen.

Köttet är mjukbakat till medium/rare och behöver bara stekas för att få yta och bli lite ljummet  
(max 52 grader) om man vill få köttet en annan stekgrad så stek tills köttet får en innertemperatur på,  
55 C = Medium 72 C = Well done

Koka haricot vertsen i lättsaltat vatten i ca 5 min, håll av vattnet  
och blanda med den confiterade lökblandningen.

Rödvinskyn värms i en kastrull.  
Servera.

Nu börjar vi närma oss slutet inte bra på året utan även på denna trevliga meny.

Då är vi framme vid dessert.

Lyft försiktigt ut kakan och lägg i mitten av en tallrik, sprid ut hjortronen  
runt kakan och dekorera med atsinan. klart.

Smaklig spis!

GOTT NYTT ÅR FRÅN OSS PÅ  
TONKA Bistro & strandgatan

# TONKA

## Nyårsmeny

*Instruktioner*

Du har valt att fira nyår med en fenomenal meny.  
Här under följer några instruktioner om hur du skall gå till väga för att värma din mat för bästa resultat.  
Läs med fördel igenom hela instruktionen innan du börjar.

Vi börjar med förrätten.

Gougères (ostpuffarna) bakas i ugnen på 225 grader ca 10 min.  
(kan med fördel bakas en stund innan)

Sen har vi antingen en havskräftssoppa eller det vegetariska alternativet Trumpetsvampsoppa.  
Värm soppan i en kastrull under omrörning. Den är klar när du ser första bubblan.

Dela upp soppan i fina skålar eller stora koppar, toppa soppan  
med en klick sherrycrème, Gougères, lite picklad kålrabbi & gräslök. Servera.

Då är vi framme vid varmrätten.

Vi börjar med att sätta ugnen på 150 grader. Placera potatisterrinen i en ungsfast form och kör  
den i ugnen ca 20 min. Om du har det vegetariska alternativet så ställ in det i ugnen  
samtidigt som potatisterrinen.

Köttet är mjukbakat till medium/rare och behöver bara stekas för att få yta och bli lite ljummet  
(max 52 grader) om man vill få köttet en annan stekgrad så stek tills köttet får en innertemperatur på,  
55 C = Medium 72 C = Well done

Koka haricot vertsen i lättsaltat vatten i ca 5 min, håll av vattnet  
och blanda med den confiterade lökblandningen.

Rödvinskyn värms i en kastrull.  
Servera.

Nu börjar vi närma oss slutet inte bra på året utan även på denna trevliga meny.

Då är vi framme vid dessert.

Lyft försiktigt ut kakan och lägg i mitten av en tallrik, sprid ut hjortronen  
runt kakan och dekorera med atsinan. klart.

Smaklig spis!

GOTT NYTT ÅR FRÅN OSS PÅ  
TONKA Bistro & strandgatan