

# Njär med Erssons

## Tillagningsbeskrivning

*Ta ut maten i god tid föreservering så att maten inte är kylskåpskall vid servering eller tillagning*

### Entré - Skagen

Lägg upp skagenröra på crostini, toppa med löjrom & dill

### Förrätt - Hummersoppa

Värm soppan i kastrull. Häll upp i små skålar & toppa med dilloljan, krasse & krutongerna

### Varmrätt - Fisk

Ugn 150°.

Ställ först in duchessen i ugnen ca 5 min, ställ sedan även in fisk och grönt och låt alltihop gå ytterligare 10-15 min.

Värm såsen i kastrull på spisen.

Volia - klart för att lägga upp och avnjutas

### Varmrätt - kött

Ugn 150°.

Ställ in potatiskakan i ugnen, ca 15. Ställ sedan även in köttet samt tomaterna och låt gå tillsammans ytterligare ca 10 min.

Värm såsen i kastrull på spisen.

Lägg upp maten på vackra tallrikar & njut

### Dessert

Låt stå i rumstemperatur ca 30 min innan servering