

Pråmens Julpåse 2022

Pris: 395 kr/person

Tallrik ett "Sillen"

- Rosépeppar & honung
- Senapssill
- Pråmens sill med lagrad ost & rom
- Inlagd sill
- Potatis

Tallrik två "Fiskbordet"

- Gravad lax
- Rökt hälleflundra
- Råkor
- Varmrökt lax
- Skaldjurspaté
- Hovmästarsås
- Rom- & gräslöksdressing

Tallrik tre "Kallskuret"

- Senapsgriljerad julskinka
- Viltkorv
- Rostbiff
- Lamm från Gröna Hagar, egen produktion
- Senap
- Picklad svamp & rotfrukter
- Cumberlandsås

Tallrik fyra "Småvarmt"

- Hjort - & enbärsköttbullar
- Prinskorv
- Pråmens julkorv
- Glacerade revbensspjäll
- Jansons frestelse

Tallrik fem "Ost"

- Ädelost Kvibille Special
- Brie
- Fikon- & stjärnanismarmelad

Tallrik sex "Dessert"

- Ris a la Malta
- Chokladmousse med kanderade nötter

Tallrik sju "Godis"

- Knäck, ischoklad & brända mandlar

Brödpåse

- Kex
- Knäckebröd
- Vörtlimpa

Så här gör du:

1) Sillen

Koka potatisen i rikligt saltat vatten. Lägg upp allt i vackra skålar.

2) Fiskbordet

Häll upp såserna i små byttor.

Arrangera de olika fiskarna vackert på ett fat

3) Kallskuret

Lägg upp köttet fint med de olika tillbehören

Glöm inte att det skall vara mycket senap på skinkan!

4) Småvarmt

Sätt ugnen på 150 grader

Sjud julkorven försiktigt i saltat vatten, gärna med kryddpeppar och ett lagerblad

Stek köttbullar och prinskorvar i lite smör

Värm allting annat direkt i sina folieformar

Arrangera på bordet

5) Ost

Ställ fram ostarna i god tid så de tempereras.

Ät med kex & marmelad.

6) Dessert

Desserterna ligger redan i engångsmaterial.

Ätes med fördel till en kopp kaffe.

7) Godis

Ta den lilla påsen och avnjut i soffan framför ett av julens alla härliga program

God Jul och Gott Nytt År önskar vi på Pråmen