

# FORSENKASSEN

INGRIDIENSER SOM  
FÖRVÄNTAS AV ER:

## OLIVERNA

Släng upp i någon snygg skål

Smör

Salt

## MANDLARNA

Vi kör på likadant som ovan

Flingsalt

Rapsolja

Svartpeppar

## SKÄRMASKINEN

Lägg upp på tallrik (& har du svårt att hålla dig: stoppa en skiva i truten direkt).

## OSTEN

Lägg på tallrik tillsammans med fröknäcke och marmelad

## LÖJROM

Dra chipsen direkt i löjromsdippen och njut

## TARTAREN

Blanda ihop tartaren med rapsolja, salt och svartpeppar tills de smakar gott.

Platta ut tartaren i mitten av en tallrik. Ringla över ramslöksmajonnäs.

Strö över lite syrade rabarber och nötter. Dra på klorofyllet och toppa med osten.

## SALLADEN

Släng i betorna i en stekpanna med smör och hetta upp. Salta. Stäng av värmen och vänd i spenaten.

Lägg upp på tallrik och dra över chèvren, nötterna och honungsdressingen.

## BENMÄRGEN

Värm ugnen till 200 grader. Sätt in benmärgen i ca 5-10min tills det är varmt. Ljumna till löken.

Smörstek brödet. Njut sedan av de nystekta brödet tillsammans med löken, krispsalladen och benmärgen.

Smaklig Spis//Köket