

## **Helgkasse**

- Gravad och sotad regnbåge, hummermajonnäs, regnbågsrom, picklad morot, endive, chili och sesamfrö.
- Confiterat kycklinglår, rostad butternutpumpa, blomkålspuré, kycklingsky, örter
- Blåbärskaka och vispad kardemummagrädde

## **Instruktioner**

### **Regnbåge**

1. Blanda morot, endive, chili och sesamfrö i en bunke. Smaksätt med en syra som vinäger eller citron om så önskas.
2. Lägg på tallrik regnbåge toppa det med salladen i bunken och regnbågsrom. Avsluta med en klick hummermajonnäs.

### **Kycklinglår**

1. Stek kycklinglåret i en stekpanna eller baka i ugn på 200 grader.
2. Butternutpumpen är färdigrostad och kan värmas i ugn med lite olja.
3. Värm blomkålspuré och sky i två separata kastruller, var noga att röra om i purén så att det inte bränner i botten.
4. Lägg puré i botten på tallriken, sedan kycklinglår och rostad butternutpumpa. Avsluta med kycklingsky och toppa med örter.

### **Blåbärsruta**

1. Om så önskas värm rutorna i ugn och servera med den infuserade kardemummagrädden.