

GLAMPINGMENY

– så här tillagar du din trerättersmeny

Förrätt

Mandelpotatisrösti med regnbågsrom, crème fraîche och hackad rödlök

Gör så här

Riv potatisen, salta och peppra. Stek små röstis i smör i murrikkan.

Hacka under tiden rödlöken.

Servera med crème fraîche, rom, och hackad rödlök.

Varmrätt

Vildsvinsfärsbiffar med gräddsås, mandelpotatis,

tranbärschutney och tryffelbakad spetskål

Gör så här

Lägg foliepaketet med kålen liten vid sidan av elden i 30-60 minuter.

Vänd den då och då.

Koka potatis i saltat vatten över elden eller på primusköket i fem - tio minuter.

Ställ av och låt bli klart i det heta vattnet.

Forma biffar av färssmeten och stek dem i smör i murrikkan.

När de börja bli klara lägger du upp dem på kanten av murrikkan.

Häll i grädde (glöm inte att spara lite till kakan) häll sedan i viltfond

och smaka av med salt och peppar

Servera med tranbärschutney

Dessert

Blåbärspaj med vispgrädde

Gör så här

Förvärm ugnen/grytan. Ställ ner kakan och flytta upp glöd till locket och

gör en liten eld på locket för att få övervärme

Nu gäller det att passa så den inte blir bränd men ändå får färg.

Servera med vispgrädde

Kokkaffe

Koka upp 1 liter vatten. Häll ner ca 1 1/2 dl kokkaffe.

Sjud upp tre gånger (det ska inte koka). Låt sumpen sjunka en stund.

Njut