



Grillsallad.

Strimlad vitkål
Riven morot
Lingonsylt
Ananas i bit
Skivad banan
Curry
Grovmalen Svartpeppar
Soya
Köttbuljong

Strimla vitkål med en kniv, riv morötter och blanda med ananas bitar. Stek i stekpanna med lingonsylt och krydda med grovmalen svartpeppar och curry tillsatt mot slutet av stekningen Soya och köttbuljong. Håll upp på ett serveringsfat/skål och toppa med kall skivad banan. Serveras varmt som alternativ till tex potatisgratäng.
Nu snackar vi bantareffekt men gott är det i vilket fall.

Å du ”he e ba å ring” om det är nått.

Kökspersonalen

RobotCatering Norr