



7p

Killing från Wettersgård i Skärvången. Serveras med Persiljerotspuré, stekta kantareller & krispig grönkål samt blåbär & älgörtsgelé & brynt smörpulver

Killing:

ca 800 gram urbenad ryggsfilé av killing

1 kruka rosmarin

1 kruka timjan

smör

s.o.p

Persiljerotspuré

500 gram persiljerötter

2 schalottenlökar

2 msk kycklingfond

1/2 dl vitt vin

3 dl grädde

3 msk brynt smör

Blåbär & älgörtsgelé

2 dl älgörtdricka

1 dl blåbär

1/2 dl vatten

2 tsk gellan

Bryntsmörpulver

1/2 msk brynt smör

100 gram malto sec

Rödvinsås

1/2 morot

1/2 palsternacka

1/3 rotselleri

2 vitlöksklyftor

3 lagerblad

5 enbär

2 dl rödvin

2 kvistar rosmarin

1 msk muscovadosocker

s.o.p

200 gram grönkål

(skall friteras)

20 st små kantareller