



Arkivfoto: Ida Lindkvist

Krögarnas tips för nyårsmenyn

Publicerad: 29 december 2017

Författare: Camilla Lagerman

Oavsett om man ska slå till med en storstilad nyårsfest, eller fira i hemmets lugna vrå, är det många som funderar på vad som ska serveras på denna årets sista dag. Två av Lindesbergs krögare ger här några tips för nyårsmenyn.

– Allt hänger på vad man själv tycker om och hur mycket tid man vill lägga ner. Vill man laga en trerättersmiddag så kan man göra den på många olika sätt, oxfilé brukar vara en klassiker där. Men man kan lika gärna använda ryggbiff istället, det går minst lika bra, säger Björn Persson på Restaurang Krydda, och fortsätter:

– Annars är ju plockbuffé ett bra tips, man kan anpassa den efter allas tycke och smak, och så kan man dra ut på middagen lite längre, man ska ju trots allt orka vara vaken ett tag. Till efterrätt skulle jag rekommendera Gino, en klassiker som är både enkel och god, och funkas för både barn och vuxna. Dessutom kan man förbereda den redan på

morgonen och bara ställa in i ugnen när det är dags, och sedan servera med en god bourbonvaniljglass.

– Kort och gott kan man säga att man ska laga det man tycker om, och bara göra det lite festligare, avslutar Björn.

Från Adam Dagdelen, hotellchef på Lindesbergs Stadshotell, kommer ett menyförslag till en trerättersmiddag.

Förrätt: Najadlaxcarpaccio med löjromscrème, citronvinägrett, picklade rotfrukter och rostade pumpafrön

Vinförslag: Lomond Pincushion, Sauvignon Blanc Cape Agulhas

Varmrätt: Grillad älgentrecôte eller kalventrecôte med gräddstuvade kantareller, svartvinbärsreduktion och potatisterrin

Vinförslag: (välj ett kraftigt vin till) Stollenzicht Rhapsody Stollenzicht Vineyards, Stellenbosch

Efterrätt: Vit chokladmousse med myltade björnbär och chiliflarn

Vinförslag: Castello del Poggio, Moscato d'Asti Piemonte, Italien

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/krogarnas-tips-for-nyarsmenyn/>