



WALLENBERGARE MED GRÄDDSÅS

RECEPT

Wallenbergare med gräddsås.

Per person:

2 st Wallenbergare
1 portion potatismos
0,8 dl gräddsås
½ dl lingonsylt
½ dl pressgurka

Så här gör du:

1. Värm dom förstekta Wallenbergarna i panna.
2. Värm potatismosen i kastrull med en klick smör.
3. Värm gräddsåsen. Servera med lingonsylt och pressgurka.

Vinrekommendationer:

Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône, artikelnummer 5461.
Duca Sanfelice, artikelnummer 74790.