

Romantik Hotel

# Åkerblads i Tällberg



**Nu när hösten har anlänt till oss är det helt underbart att kunna få använda sig av de små härliga höstprimörerna.**

**Att efter en lång härlig promenad kunna få värma sig med en mustig soppa eller en härligt krämig gratäng. Här nedan kommer ett recept på vår rotfruktsgratäng samt en snabb senap som passar lika bra på korven som till din Rydberg.**

## Rotfruktsgratäng

6personer

Förberedelse 15min

Tillagningstid 60min

3 dl	Mjök
5 dl	Grädde
2 st.	Morötter
2 st.	Palsternacka
½ st.	Rotselleri
1,5 kg	Potatis
1 st.	Gullök
-	Salt & Svartpeppar

- 1.)Skala och skiva potatis och rotfrukter.
- 2.)Hacka löken och blanda tillsammans med rotfrukterna i en smord ugnssäker form. Krydda med salt och peppar.
- 3.)Slå över gräddmjölken så att det täcker.
- 4.)Gräddas ca 60min. i 170° C.
- 5.)Serveras till kokt fläsklägg, eller kokt fläskkorv. Till det passar även en mild, snabblagad senap. Det receptet hittar Ni här under.

**Åkerblads** Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se

Romantik Hotel

# Åkerblads i Tällberg



## Åkerblads senap

2dl.

Tillagningstid 5min

1 dl.	Crème fraiche
½ dl.	Skånsk senap
1 msk.	Senapspulver
1 msk.	Honung
½ msk.	Whiskey eller Konjak

1.)Blanda samman allt i en skål.

2.)Håll upp i lämpligt krus och servera till korv, fläskkött eller biff Rydberg.  
Senapens hållbarhet är ca 1månad om den förvaras svalt.

**Lycka till och smaklig måltid önskar familjen Åkerblad  
och köksmästare Fredrik Svedberg.**

**Åkerblads** Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

[www.akerblads.se](http://www.akerblads.se) [info@akerblads.se](mailto:info@akerblads.se)