



MICHELIN MASTER CLASS

Somrig hummersallad med grillad avokado och getost

3 st	Hummer
2 st	Avokado
10 st	Jordärtskocka
100 g	Gräslök
500 g	Getost
2 dl	Grädde
5 st	Röd steklök
1 ask	Machesallad
3 st	Ägg
1 liter	Rapsolja
200 g	Smör
	Äppelcidervinäger

Förbered skaldjuren

Koka jordärtskocka i saltat vatten

Blanda ihop getost och grädde, frys

Skala och hyvla röd steklök, vänd upp med vinäger.

Vispa majonnäs

Skär gräslök, plocka sallad och skär avokado

Skala och stek jordärtskocka

Stek pilgrimsmussla / hummer

Verktyg: visp, bunkar, kniv, skalkniv, mandolin, mixer

Vit karamell med svenska jordgubbar, spansk körvel och rabarber

600 g	Grädde
2 dl	Socker
2 liter	Jordgubbar
1 st	Lime
100g	Spansk körvel eller vanlig körvel
8 st	Rabarberstänger
300 g	Vetemjöl
200 g	Smör

Sockra och baka rabarber

Karamelisera socker och tillsätt grädde, fyll i sifon.

(Om man inte har en sifon går det bra att vispa grädden istället)

Blanda mjöl, socker och smör, baka av.

Skär jordgubbar smaka upp med lime

Vänd ihop rabarber

Verktyg: 2 st bakplåtar + bakpapper, sifon + gas, bunkar, kniv