**05**
**jan 2017**

# Meny till Trettondagsafton

Skribent: **Vin & Matguiden**

Julkolan är uppäten och fyrverkerierna smällda. Nästa vecka har verkligheten börjat för i princip alla och det går inte att komma ifrån att ledigheten är slut och det nya året är här. Men först, en sista riktigt festlig måltid för att fira såväl avslut som nystart, och inte minst trettondagsafton!

En ljuvlig och välkomponerad meny som kan verka avancerad och tidsödande men som med rätt planering går som en dans att tillaga.
Tips för att det ska gå smidigt:- Förbered chokladmoussen dagen innan- Börja med att koka skockorna till snittar och förrätten samtidigt- Gör klart förrätten sånär som på toppingen och värm upp precis innan servering- Låt fiskgrytan koka medan snittarna görs klara och låt den sedan stå på låg värme med potatis tills förrätten är uppäten. Tillsätt fisk och skaldjur precis innan servering.

Vi har valt att starta middagen med att servera Pintxos med kronärtskocksmajo till fördrinken. Då dessa små godbitar innehåller kronärtskockor precis som förrätten, är den desstutom väldigt snabb, detta eftersom man kan koka alla kockor på en och samma gång. Till denna rätt rekommenderas ett glas Prosecco eller Champagne om man verkligen vill lyxa till det.RECEPT HITTAR DU HÄR

Till förrätt blir det denna krämiga Jordärtskockssoppa med trattkantareller och parmesan. Att servera en mustig soppa i dessa isande kalla tider känns helt rätt. Smakerna är lena och värmande vilket gör att den passar perfekt mellan den salta skinkan till fördrinken och de fylliga och rika smakerna hos huvudrätten.RECEPT HITTAR DU HÄR

Till huvudrätt blir det en riktig favorit vid middagsbjudningarna under vinterhalvåret - en Bouillabaisse med rouille. Denna färgglada och oerhört vackra rätt imponerar på alla som får chansen att smaka. Självklart går det bra att byta ut fisken och skaldjuren till sådant som passar både smaklökar och plånbok. Till denna rätt rekommenderas ett friskt rosé ellr ett fylligt vitt vin.RECEPT HITTAR DU HÄR

Det finns väl knappast någon som blir besviken när det bjuds på Chokladmousse till dessert. Att den dessutom är busenkel att göra, går att förbereda dagen innan och innehåller väldigt få ingredienser gör knappast saken sämre. Choklad kan ibland bli ett lite för tungt avslut på en lång middag men är det någon gång man ska passa på är det efter en huvudrätt med fisk, skaldjur och citrus!RECEPT HITTAR DU HÄR