



25
okt 2022

Morbergs 3-rätters allhelgonamiddag

Skribent: **Vin & Matguiden**

En härlig, klassisk 3-rätters meny från Per Morbergs fina receptskatt. Menyn är perfekt till en höstmiddag med familj & vänner! Vintips ingår till alla rätterna.

Vi börjar menyn med en elegant förrätt till en lite finare middag - Pilgrimsmusslor i apelsinsås. Rätten är lätt att göra.

Vill man slå på stort kan man bjuda champagne som välkomstdrink och sedan fortsätta med den till pilgrimsmusslorna. Andra dryckestips finns i receptet.



Huvudrätten är en klassisk stek som i receptet lagas på älg men nötkött passar lika bra. Tillbehören är kokt potatis, pressgurka, syltlök, vingelé och naturligtvis gräddsås. Det kan verkligen inte bli mer familjesöndagskänsla! Älgstek med gräddsås och pressgurka



Den underbara allhelgonamiddag avslutas med en len och frisk Hjortronparfait.

