



## - MENUFORSLAG -

### Forret

#### **Grillet kammusling med grapefrugt-avocado relish og citronolie**

- Skær grapefrugt og avocado i terninger og bland dem med frisk koriander
- Dryp med citronsaft og krydr med salt og peber. Lad trække i køleskabet.
- Grill kammuslinger i et par minutter på hver side, indtil de er let gyldne og gennemstegte.

### Hovedret

#### **Urte-marinerede lammekoteletter med bagte rodfrugter og honningglaserede gulerødder**

- Marinér lammekoteletterne i citronsaft, finthakket timian, rosmarin og knust hvidløg
- Skræl og skær rodfrugterne i grove stykker, pensl med smeltet smør og honning og drys med salt og peber.
- Bag i ovnen ved 200°C i ca. 30-40 minutter, eller indtil de er møre og gyldne.
- Grill lammekoteletterne i et par minutter på hver side, indtil de er stegt som ønsket.

### Dessert

#### **Sorbet af citron og grape med friske bær**

- Brug saft fra friske citroner og grapefrugter.
- Opvarm vand med sukker. Rør konstant, indtil massen danner sirup, som koges op og afkøles.
- Bland frugtsaft og afkølet sirup.
- Frys blandingen og rør hvert 30. minut for at forhindre iskrystaller.