

# PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

## INKÖPSLISTA

### WEBERGRILLAD GÅS MED INDIREKT VÄRME

KANARISK POTATIS, BEURRE BLANC MED APELSINCEST & VITLÖK SAMT  
SMÖRSTEKT BRYSELKÅL MED FINHACKAT ÄPPLE

#### 4 personer:

- 1 gås á ca 4 kg
- Salt & peppar

#### Beurre Blanc:

- Smör (250 g)
- Schalottenlök (1 st)
- Vitlök (1 klyfta)
- Kycklingfond (1 msk)
- Äppelcidervinäger (1 msk)
- Apelsin (1 st, 2-3 msk cest)
- Vispgrädde (½ dl)

#### Kanarisk potatis:

- Potatis, (1 kg, små, t ex deilkatesspotatis)
- Salt (3,5 dl, ja, det stämmer)

#### Brysselkål med finhackat äpple:

- Brysselkål (½ kg)
- Äpple (1 st syrligt)
- Smör (2 msk)
- Salt