

Vi lär oss tillreda fasan

4 oktober träffades en ivrig grupp Granimarthor i Marthaförbundets kök för att under ledning av Mikael Aspelin lära sig plocka och tillreda fasan.



På bilden ser vi Micke bränna bort de sista dunen från några gräsänder.

Marthor är ju aktiva personer, så det tog inte många minuter innan en grupp satte i gång att tillreda förrätten som var laxcarpaccio med pistagenötter. Potatisen togs också snabbt om hand och blev vacker hasselbackspotatis. Otroligt fin brysselkål kokades som tillbehör till varmrätten.



Fasanbrösten bryntes och fick steka färdigt. Den fantastiskt goda såsen som serverades till finner du recept på, på vår webbsida. Den smaksattes med bla. enbär och madeira. Sedan pryddes portionen med torkade, hackade tranbär och aprikoser.



Micke hade valt en god Pinot Noire åt oss till varmrätten. Desserten var en fräsch havtornsparfait.



Den 7.12 har vi nästa kokkväll i Marthaförbundets kök. Då tillreder vi julmat med inspiration från ukrainsk mat. Välkomna med! Carola