

Valmistus:

Jättikatkarapu-

vuohenjuustosalaatti -

- 1)sekoita vinaigrette salaattipohjan kanssa
 - 2) annostelee aioli lusikalla salaattiin
 - 3) paahda vuohenjuusto ja maustettu leipä uunissa 200:ssa asteessa noin 15 min
 - 4)Paista tai grilla ravut, kuivalla ja kuumalla pannulla noin 30 sek / puoli
 - 5) kokoa paahtunut leipä ja vuohenjuusto sekä paistetut ravut salaatin päälle
 - 6) purista sitruunan lohkosta mehu salaattiin
- ****

Burgerit

- pihvi on maustettu valmiiksi fenkolisuolalla
- 1) paista pihvit kuumalla pannulla 1 min / puoli
 - 2) laita juusto pihvin päälle ja laita uuniin 180 astetta noin 5 min, lämmitä myös sämpylät samassa uunissa noin 5 min.
 - 3)kokoa pihvi, tomaatti ja mojo rojo kastike burgeriksi

Jälkiruoka

on valmis nautittavaksi

KLASSIKKOMENU

- TAKE AWAY-

Mojo Rojo burgeri

x2

- 2 x burgeripihvi 160g/kpl
- 2 x burgerisämpylä
- 2 x cheddar- juusto
- 2 x tomaatti
- Mojo rojo majoneesi
(paprika , chili, valkosipuli
viinisetikka, sokeri, suola)

Jättikatkarapu- vuohenjuustosalaatti 2:lle

- Jättikatkarapuja 10 kpl
vuohenjuustoa, parmesaania
salaattimix, sitruunaa
valkosipuli-yrttileipää
sitruunavinaigrette
aioli

Crème brûlée

x 2

valmiina nautittavaksi