



Ravioli med salvie og smørsaus (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Kutt smør I terninger, tilsett i kald stekepanne, plasser så denne på medium varme. Når smøret begynner å skumme, ha i salvien. Ikke rør i sausen underveis. Om sausen svir, er pannen for varm! Det skal være små sorte biter av "karamellisert" smør i sausen, ikke vær redd for dette. Når smøret roer seg og ikke lenger skummer presser du en halv sitron som røres gjennom sausen.

Ved bestilling à la carte

Varm opp ca 75 g ferdig smørsaus på medium varme. Kok opp 150 g ravioli. Kast denne i smørsausen og server på tallerken. Toppes med kvernet sort pepper og parmesan



Produkter

Tortellini Kokt Ricotta *(Egg,Gluten,Hvete gluten,Khorasanhvete gluten,Melk,kan inneholde spor av Spelt gluten)	1,5 kg
SALVIE OG SMØRSAUS	
Maldon flaksalt bøtte 570g	20 g
Sort Pepper hel 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	50 g
Sitron	5 stk
Salvie blad	140 stk
Smør	500 g
TOPPING	
Finrevet parmagiano reggiano	100 g

*Allergener