

Årets
magasin

STORT DOBBELTNUMMER

220 sider
Årets
STØRSTE
utgave!

Stort påskenummer

30 sider
varmote

+ masse
å lese!

kk eksklusivt

NIGELLA LAWSON
STELLA MWANGI
LINDA KNAUSGÅRD
SNÅSAMANNEN

Herlig
påske!

Påskens **fineste**
lag selv-ideer

VINN
REISE
for to til
Toscana!

Påskelammet som overgår alt

+ DE BESTE VINENE

STORT HOROSKOP

EKSTRA kryssord, sudoku og quiz!

bc 077 15

17015



7 023062 200778



Denne sausen er produsert slik at råvarer, smak og næringsinnhold beholdes. Varmebehandlingen sikrer lang holdbarhet, og sausen er helt uten konserveringsmidler.

Dette trenger du:
4 PORSJONER
2 frosne butterdeigflak, tines og deles i 2
1 pose TORO Fiks Ferdig Kremet Kantarell & Sjampinjongsaus
200 g sopp, skåret i skiver
1 ss margarin
1/2 liten rødløk, skåret i tynne skiver
1 egg, sammenvispet
Feltsalat eller babyspinat



Påskegodt

BUTTERDEIGSTERTE MED SJAMPINJONGSAUS OG SOPP
Imponer gjestene dine med en smakfull rett full av sopp, rødløk og saus. Server gjerne retten sammen med en god salat.

SLIK GJØR DU:
Sett stekeovnen på 200 °C. Stek sopp og rødløk i litt margarin og hell sausen over. Sett til side. Legg de 4 butterdeigstykkene på et stekebrett med bakopapir. Lag et snitt ca 1 cm fra kanten på stykkene med en skarp kniv og pensle toppen med

sammenvispet egg. Stekes til de er lys gyllen. Skjær deretter forsiktig av lokket. Legg på soppstuingen og stek videre i 5-10 minutter. Feltsalat eller babyspinat danderes under butterdeigen. Butterdeiglokket legges på toppen like før servering.

Feltsalat eller Mâchesalat
Den danner ikke hode, men består av en rosett med små runde blader på en tynn stilk. Bladene er mørk grønne og saftige. Smaken er mild og god. Kilde: Bama.no.



God mat er viktig. Uansett.

Himmel og hav!
Portia Prima er en fyrig spanjol, mørk og fyldig med innslag av modne bær og vanilje. **Varenr. 4917701**, kr 215.

Blond favoritt
Reyneke Reserve White dufter grapefrukt og blomster, har rik smak med hint av eik. Passer godt til fisk og skaldyr, hvitt kjøtt og salater. **Varenr. 1072701**, kr 235.

Paneste jenia klassen?
Ricossa Rosato BIT er frisk som aperitif, deilig til fisk og kjøtt og passer også godt til for eksempel Caesarsalat med kylling. Vinen er tørr, har krydderpreg og smaker av røde bær. **Varenr. 5219506**, kr 370 (3 l).

Halla, søtt!
Dopff & Iron Pinot Noir Rosé er lekker rubinrød, med smak av jordbær, kirsebær og solbær. Lekker aperitif eller til fisk og lyst kjøtt. **Varenr. 5740065**, kr 320 (1,5 l).

Moden skjønnhet
Reyneke Sauvignon Blanc er et fruktig og friskt følge til fisk og skaldyr, lyst kjøtt og grønnsaksretter. Funker fint som aperitif også. **Varenr. 8050701**, kr 175.

Til villdyret
Italiensk eller spansk? Mi Vino Español Origo 2009, varenr. 5261501, kr 93 og Mio Vino Italiano Alto 2009, varenr. 9033001, kr 98 er dekorative på bordet også.

Helt retro
Vespa Castlèt Rosé er lekker rosa, dufter blomster, frukt og bringebær. Tørr og frisk. Passer også godt til fisk og pasta. **Varenr. 5174801**, kr 135.

