



PIGGVAR

RECEPT

Ungsbakad piggyvar med brynt smör och pepparrot för 2 personer.

För 2 personer:

1100 gr hel piggyvar
40 gr pepparrot
200 gr smör
2 st dillknippe
1 citron
12 potatisar

Så här gör du:

1. Sätt på ugnen på 100 grader.
2. Vik in piggyvaren med smör och havssalt i aluminiumfolie.
3. Ta ut piggyvaren efter 1 timme (koka potatisen under tiden), garnera med dill och riven pepparrot.

Vinrekommendationer:

Trimbach Riesling, artikelnummer 2639.
Pascal Jolivet Sancerre, artikelnummer 88296.