

# EN UPPLEVELSE I SMAKER

Mat och dryck är en viktig del av resan. Därför vill vi ge dig en smakupplevelse i varje måltid du äter hos oss. På våra hotell erbjuder vi ett antal olika smakteman. Allt från skandinaviska klassiker till internationella storstadsrätter. Alltid med kött, fisk, fågel och grönsaker på menyerna. Varje kock och hotellrestaurang utgår från ett valt tema i sina menyer. Lokala skillnader och egna specialiteter kan förstås förekomma beroende på säsong och tillgång på råvaror. Smaklig måltid!

## GRÄDDÖVERDRAGEN KANELPAJ MED GRANNY SMITH-SORBET OCH CIDERSABYONNE

### INGREDIENSER

#### Mördegsbotten

50g smör  
10g mandelmassa  
20g florsocker  
30g nötriv  
1 ägg  
0,5 dl vatten  
110g vetemjöl  
1 knivsudd salt

#### Fyllning

2 äggulor  
90g strösocker  
1,8 dl mjölk  
30g malen kanel

#### Vaniljgrädde

15g strösocker  
1,25 dl grädde  
1 knivsudd vaniljsocker

#### Granny Smith-sorbet

360g äpplen av Granny Smith  
160g strösocker  
2dl vatten  
1 pressad citron

#### Cider-sabayonne

3 äggulor  
1,5 dl cider  
50 g strösocker

### TILLAGNING

Börja med sorbeten eftersom äpplena till den ska frysas i 8 timmar innan sorbeten görs.

#### Granny Smith-sorbet

Skölj äpplena noga, men behåll skalet på. Kärna ur dem och dela varje äpple i 16 klyftor. Lägg äppelklyftorna plant i ett bleck eller dylikt och frys in dem i 8 timmar. Koka upp sockret och vattnet och kyl av blandningen omedelbart. De frysta äppelklyftorna körs i mixer tillsammans med sockerlagen och den pressade citronen till en puré. Lägg äppelblandningen i en glassmaskin och kör den till dess blandning fått fin konsistens.

#### Mördegsbotten

Blanda samman alla ingredienser i mixern till en deg. Låt den stå kallt i kylan i cirka en timme. Ta ut degen och börja arbeta med den försiktigt. Kavla ut den försiktigt. Kavla ut den tunt mellan två smörpapper och klä en pajform (cirka 20 cm i diameter). Blindgrädda pajen i cirka 15 minuter. Ta sedan ut pajen.

#### Fyllning

Vispa äggulor och socker till skum. Värm upp mjölk och kanel tills det blir ljummet. Blanda i ägg- och sockerblandningen och häll fyllningen i pajen. Grädda i 220 graders värme i 20 minuters. Låt kallna i cirka en timma.

#### Vaniljgrädden

Vispa upp grädden med strösocker och vaniljsocker. Bred ut blandningen med en palett i ett vackert mönster på pajen.

#### Cider-sabayonne

Lägg på äggulor, strösocker och cider i en kastrull. Vispa på låg värme till en luftig sabayonne.