

O.P. Andersons grosshandlarlunch.

För att fira O.P. Andersons 130-årsjubileum bjuder vi på ett underhållande matlagningsprogram där komikern Nisse Hallberg och kocken Marion Ringberg lagar en modern grosshandlarlunch. Under programmet träffar vi mathistorikern Richard Tellström och vår egen Master Blender Jonas Odland och firar O.P. Andersons 130-årsjubileum!



Vill du själv laga grosshandlarlunchen?

Förberedelser inför tillagning:

- Inköpslista med allt du behöver för att laga grosshandlarlunchen (.pdf) >>
- Lista med förberedelser och tips för att göra det så smidigt som möjligt (.pdf) >>
- Samtliga recept för 4 personer (.pdf) >>

Se matlagningsprogrammet här >>



Förrätt

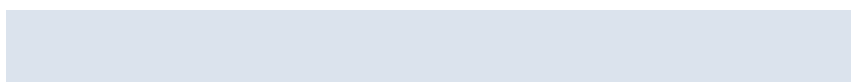


Tagliatelle med färsk tryffel

Krämig tagliatelle med en sås gjord på syrad grädde, Västerbottensost och dragon. Hyvla färsk tryffel över pastan innan servering.

[Läs mer](#)

Varmrätt





Helbakad kyckling med potatisgallette.

Helbakad kyckling och potatisgallette som serveras med en smörsås med sardeller och kapris samt en sallad med confiterad citrondressing.

[Läs mer](#)

Efterrätt



Körsbärstarte med salviagrädde.

En ljuvlig körsbärstarte med salviagrädde är desserten i vår grosshandlarlunch, speciellt framtagen för firandet av O.P. Anderson som fyller 130 år 2021.

[Läs mer](#)
