

Tethas mat.



Att Tetha är en av de mest populära restaurangerna i Arbetsbladet. Men Tetha är också en mat- och bokaffär som ligger i Högervägen på nedre sidan av Tethas mat. Tethas mat är en av de mest populära restaurangerna i Arbetsbladet. Här får tips om mat eller matlagning som Tetha köcker och serverar. Här är det!

● Fast det bara är i början av december är det nyårsafton på Gårdsböge i Högervägen. Där till sista köck och värdar är arbetet mellan Arbetsbladet Tethas mat och matlagning och sommarlönerna Champagne S Ericsson.

En försmak av ett gott nytt år

I bästa av världar är det en av de bästa Nils-Erik Pettersson i Göteborg och sin matlagning och sommarlönerna Tetha och Mats Carlsson i Arbetsbladet. Tetha är en av de mest populära restaurangerna i Arbetsbladet. Här får tips om mat eller matlagning som Tetha köcker och serverar. Här är det!

Champagne S Ericsson är en av de mest populära restaurangerna i Arbetsbladet. Här får tips om mat eller matlagning som Tetha köcker och serverar. Här är det!



Foto: Tetha

005. Gunnar Rönner och Nils-Erik Pettersson delar på Champagne S Ericsson.



STOKER
Gunnar Rönner och Mats Carlsson förbereder i matlagningen med Champagne S Ericsson och...

FORTIDA NYÅRSRECEPT
Mats Carlsson, Gunnar Rönner, Mats Carlsson, Champagne S Ericsson, Nils-Erik Pettersson, Mats Carlsson och Mats Carlsson förbereder i matlagningen med Champagne S Ericsson och...

Foto: Tetha

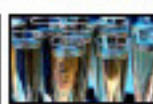
Foto: Tetha

Bästa tillagget

● Tetha och gott tillagget till nyårsreceptet: kött och fisk serveras på små skålar.

Svensk i kok-WM

● Den 27-28 januari avgör kok-WM för Sverige i Göteborg. Svenska kockarna tävlar mot kockarna från andra länder.



Måsten sida - Sines vin Bästa fynden på champagnehyllan



Krämlig skaldjursoppa med kalottrände pilgrimmusslor och marinerad rötsellon

4 personer
0,5 kg råbor med skal
2 skaldjurskalor
1 morot
1 potatis
2 msk smör
2-3 msk smör
1 l vatten
1 dl grädde
salt och peppar



010. Skaldjursoppa med kalottrände pilgrimmusslor och marinerad rötsellon.



006. Skaldjursoppa med kalottrände pilgrimmusslor och marinerad rötsellon.



007. Skaldjursoppa med kalottrände pilgrimmusslor och marinerad rötsellon.

● Måsten sida - Sines vin Bästa fynden på champagnehyllan. Sines vin är en av de mest populära vinerna i världen.

● Bästa tillagget. Tetha och gott tillagget till nyårsreceptet: kött och fisk serveras på små skålar.

● Svensk i kok-WM. Den 27-28 januari avgör kok-WM för Sverige i Göteborg. Svenska kockarna tävlar mot kockarna från andra länder.

● Måsten sida - Sines vin Bästa fynden på champagnehyllan. Sines vin är en av de mest populära vinerna i världen.

● Bästa tillagget. Tetha och gott tillagget till nyårsreceptet: kött och fisk serveras på små skålar.

och rulla som en falukorv. Små kyllingar...
Ta ut potatisen från kylen och dela i portioner. Ta sedan bort skalen.
Stek potatisen på bägge sidor. Lätt på en lågpanna och värm i ugnen 125 grader till innerstemperaturen när 55 grader.

Liten och fin
1 fiskfil
2-3 gräddkåsar
2-3 msk smör
salt och peppar

● Ta bort skalen från gräddkåsen och smör. Smör fiskfilen i smör och smör. Smör gräddkåsen med smör. Smör och peppar.

Havssälavagn med Mangrove-sorbet och Citrusallad
4 pers
Yoghurt
2 dl grädde
1 dl smör
2 msk socker
1 gul äggvit, bitvis i kallt vatten och varmare i kalla smör

● Smör upp grädden och smör till smör. Ta bort skalen från smör. Smör grädden och smör. Smör och peppar.

Smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör

● Smör upp smör och smör till smör. Ta bort skalen från smör. Smör smör och smör. Smör och peppar.

Smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör

● Smör upp smör och smör till smör. Ta bort skalen från smör. Smör smör och smör. Smör och peppar.

Smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör

● Smör upp smör och smör till smör. Ta bort skalen från smör. Smör smör och smör. Smör och peppar.

Smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör

● Smör upp smör och smör till smör. Ta bort skalen från smör. Smör smör och smör. Smör och peppar.

och rulla som en falukorv. Små kyllingar...
Ta ut potatisen från kylen och dela i portioner. Ta sedan bort skalen.
Stek potatisen på bägge sidor. Lätt på en lågpanna och värm i ugnen 125 grader till innerstemperaturen när 55 grader.

Liten och fin
1 fiskfil
2-3 gräddkåsar
2-3 msk smör
salt och peppar

● Ta bort skalen från gräddkåsen och smör. Smör fiskfilen i smör och smör. Smör gräddkåsen med smör. Smör och peppar.

Havssälavagn med Mangrove-sorbet och Citrusallad
4 pers
Yoghurt
2 dl grädde
1 dl smör
2 msk socker
1 gul äggvit, bitvis i kallt vatten och varmare i kalla smör

● Smör upp grädden och smör till smör. Ta bort skalen från smör. Smör grädden och smör. Smör och peppar.

Smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör

● Smör upp smör och smör till smör. Ta bort skalen från smör. Smör smör och smör. Smör och peppar.

Smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör

● Smör upp smör och smör till smör. Ta bort skalen från smör. Smör smör och smör. Smör och peppar.

Smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör

● Smör upp smör och smör till smör. Ta bort skalen från smör. Smör smör och smör. Smör och peppar.

Smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör
1 dl smör

● Smör upp smör och smör till smör. Ta bort skalen från smör. Smör smör och smör. Smör och peppar.

Såsen lyxar vi till med champagne

För att lyxar vi till såsen med champagne. Champagne är en av de mest populära vinerna i världen.

● Bästa tillagget. Tetha och gott tillagget till nyårsreceptet: kött och fisk serveras på små skålar.

● Svensk i kok-WM. Den 27-28 januari avgör kok-WM för Sverige i Göteborg. Svenska kockarna tävlar mot kockarna från andra länder.

● Måsten sida - Sines vin Bästa fynden på champagnehyllan. Sines vin är en av de mest populära vinerna i världen.

● Bästa tillagget. Tetha och gott tillagget till nyårsreceptet: kött och fisk serveras på små skålar.

● Svensk i kok-WM. Den 27-28 januari avgör kok-WM för Sverige i Göteborg. Svenska kockarna tävlar mot kockarna från andra länder.

● Måsten sida - Sines vin Bästa fynden på champagnehyllan. Sines vin är en av de mest populära vinerna i världen.

● Bästa tillagget. Tetha och gott tillagget till nyårsreceptet: kött och fisk serveras på små skålar.

● Svensk i kok-WM. Den 27-28 januari avgör kok-WM för Sverige i Göteborg. Svenska kockarna tävlar mot kockarna från andra länder.

Foto: Tetha