

MENY UD
AF HUSET

DESSERT

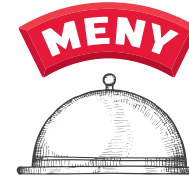
Dessertkage af frisk æblekompot og mascaponecreme på en crunchy bund, toppet med en let karamel. Hertil en kugle af karamel, crumble med karamelfudge og æblecoulis på grønne æbler. Pyntet med blåbær.

ANRETNING:

- Anret kagerne midt på tallerknerne.
- Placer karamlkugle på toppen af kagerne.
- Fordel blåbær på tallerknerne.
- Klip hul i posen med coulis. Lav små dråber eller striber. Drys med crumble.



Vi ønsker jer et rigtigt godt nytår!

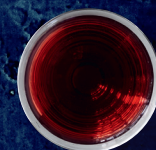


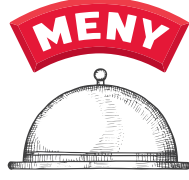
MENY UD
AF HUSET

Sådan anretter du din

NYTÅRSMENU

Velbekomme og rigtig
god fornøjelse





MENY UD AF HUSET

APPETIZER

Appetizer med rillette af gris med bærsylt i skal af butterdej.
Appetizer med skaldyrssalat i skal af butterdej.

TILBEREDNING:

Appetizer serveres som finger-snack på fade eller anrettes på tallerken, som en ekstra lille forret.
Klargør butterdejsskallerne, skaldyrssalat, rillette, bær og karse.
Sæt ovnen på 180 °C (varmluft).
Stil bakken med butterdejsskaller i ovnen i ca. 2 min.

ANRETNING:

- Fordel skaldyrssalaten i halvdelen af skallerne og drys karse på toppen.
- Fordel rilletten i resten af skallerne.

Læg bærsylt på, og drys karse på toppen.

FORRET

Hummersuppe tilsmagt med cognac toppet med vannamei-rejer marineret i hvidløg, citronperler, spicy crumble. Hertil brød og smør.

TILBEREDNING:

Hæld suppen i en gryde og varm langsomt op ved svag varme.
Sæt ovnen på 180 °C (varmluft).
Lun brødene i ovnen i ca. 10 min.

ANRETNING:

- Hæld suppen op i tallerknerne.
Fordel rejerne og drys med crumble lige inden servering.
- Pynt med resten af karsen.
- Servér brød og smør til.

Tip: Lun eventuelt tallerknerne 2 min. i ovnen.

Tip:
Lun tallerknerne
2 min. i ovnen på
180°C inden du
anretter

HOVEDRET

Oksemørbrad med rødvinssauce, kartoffelgratin med ost, gulerodspuré og syltede italienske svampe. Pyntet med timian.

FORBEREDELSE:

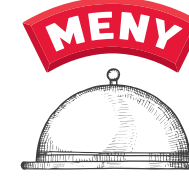
Klargør oksemørbrad, rødvinssauce, kartoffelgratin, gulerodspuré, svampe og timian.
Sæt ovnen på 180 °C (varmluft).

TILBEREDNING:

- Varm saucen ved svag varme.
- Varm kartoffelgratin i ovnen ved 180 °C i ca. 20 min.
- Brun bøfferne ved høj varme ca. 1-2 min. på begge sider. Krydr med salt og peber.
- Bøfferne steges færdige i ovnen ved 180 °C i ca. 10-12 min. for medium tilberedning.
- Lun gulerodspuré i en gryde.
- Når bøfferne er færdige, tages de ud af ovnen og dækkes med stanniol, lad dem trække i 5 min.
- Lige inden servering piskes smørret i saucen

NB. Ønskes bøffen rød skal stegetiden være ca. 10 min. i ovnen.
Gennemstegt ca. 15 min.

Tip:
Lun tallerknerne
2 min. i ovnen på 180°C
inden du anretter



MENY UD AF HUSET

ANRETNING

- Placér bøfferne på tallerknerne og krydr med salt og peber.
- Anret kartoffelgratin, gulerodspuré og svampe.
- Hæld lidt sauce halvt over bøfferne – kom resten i en saucekande.
- Pynt til sidst med timian på toppen af bøffen.

Tip: Lun eventuelt tallerknerne 2 min. i ovnen.



HUSK: Alle ingredienser skal opbevares på køl, indtil de skal tilberedes.