

MENY UD
AF HUSET

DESSERT

Gourmet dessertkage med mousse af passionsfrugt og mangokompot på en crunchy bund. Toppet med mascarpone-mousse serveret med chokoladecrumble og skovbærcoulis. Pyntet med granatæblekerner og blåbær.

FORBEREDELSE:

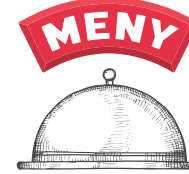
Klargør kagen, quenelle, crumble, coulis, granatæblekerne og blåbær.

ANRETNING:

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



Vi ønsker jer et rigtigt godt nytår!



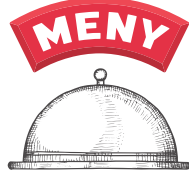
MENY UD
AF HUSET

Sådan anretter du din

NYTÅRSMENU

Velbekomme og rigtig
god fornøjelse





MENY UD AF HUSET

APPETIZER

Appetizer med fransk rilette og bærsylt.
Appetizer med røget laksesalat og caviar.

TILBEREDNING:

Appetizer serveres som finger-snack på fade eller anrettes på tallerken, som en ekstra lille forret.

Klargør butterdejsskallerne, laksesalat, rilette, bær og karse.

Sæt ovnen på 180°C (varmluft).

Stil bakken med butterdejsskaller i ovnen i ca. 2 min.

ANRETNING:

- Fordel laksesalaten i halvdelen af skallerne og drys karse på toppen.
- Fordel riletten i resten af skallerne.

Læg bærsylt på, og drys karse på toppen.

FORRET

Jordkokkesuppe med trøfler, spicy crumble og hvidløgsvannemei rejer. Her til pagnottella brød og Øllingegaard 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 balsamicosauce, kartoffelgratin med emmentaler, syltede boretaneløg og ristet og grillet champignon. Pyntet med teardrops sweet drops og timian.

FORBEREDELSE:

Klargør oksemørbrad, balsamicosauce, kartoffelgratin, grillet champignon, boretaneløg og timian.

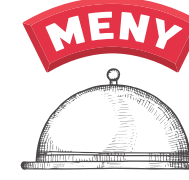
Sæt ovnen på 180°C (varmluft).

TILBEREDNING:

- Varm sauceen 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.
- Svampene varmes i oven sammen med bøfferne.
- Når bøfferne er færdige, tages de ud af ovnen og dækkes med stanniol
- Lige inden servering piskes smørret i sauceen

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

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

Tip: Lun eventuelt tallerknerne 2 min. i ovnen.



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