

**MENY****MENY UD  
AF HUSET**

# Sådan tilbereder du **ROMANTISK MIDDAG**

**FORRET:**

KOLDRØGET LAKS MED RYGEOSTCREME,  
GRØNNE ASPARGES, SAMT BRØD OG SMØR

**Tilberedning:**

1. Tænd ovnen på 180°C
2. Varm brødet i 10 minutter  
(Evt. 3. Sæt hovedretten i ovnen)

**Anretning:**

Fordel salat på tallerken og anret lakserullen herpå.  
Fordel rygeostsalaten i små kugler og pynt med caviart  
(anvend eventuelt spidsen af en kniv).  
Pynt med resten af tilbehøret. Server brød og smør ved siden af.

**HOVEDRET:**

OKSEROAST AF TYKSTEGSFILET MED KRYDDERSMØR,  
BEARNAISESAUCE, KARTOFFELTÅRNE OG SPIDSKÅLSSALAT  
MED EDAMAMEBØNNER

**Tilberedning:**

1. Tag den friske timian af bakken inden kød og  
kartofler sættes i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter  
- eventuelt mens forretten nydes
2. Lad kødet hvile i 5 minutter inden udskæring
3. Varm bearnaisesaucen ved svag varme i en gryde

**Anretning:**

Fordel salaten, kartofler og saucen på tallerken.  
Skær kødet i skiver og anret det på toppen af saucen.  
Pynt med timian.

**DESSERT:**

CHOKOLADEMOUSSE  
MED FLØDESKUM OG BLÅBÆR

**Anretning:**

Desserten tages ud af køleskabet 5 minutter  
før servering og herefter er den direkte klar  
til at sætte på bordet.



## Velbekomme!