MENY

MENY UD AF HUSET

SÅDAN ANRETTER DU DIN

NYTÅRSMENU

Velbekomme og rigtig god fornøjelse

MENY

MENY UD AF HUSET

APPETIZER

Appetizer med rillette af gris og bærsylt i skal af butterdej.
Appetizer med laksesalat i skal af butterdej.

TILBEREDNING:

Appetizer serveres som finger-snack på fade eller anrettes på tallerken, som en lille ekstra forret.
Klargør butterdejsskallerne, laksesalat, rillettes, bærsylt og karse.
Sæt ovnen på 180˚C (varmluft).
Stil butterdejsskaller i ovnen i ca. 2 min.

ANRETNING:

- Fordel laksesalaten i halvdelen af skallerne og drys karse på toppen.
- Fordel rillettes i resten af skallerne. Læg bærsylt på og drys karse på toppen.

FORRET

Skovsvampesuppe med kantareller og Karl Johan svampe med spicy knas og æbleperler.
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 æbleperler og drys med spicy knas.
- Pynt med resten af karsen.
- Server brød og smør til.

Tip:
Lun eventuelt tallerknerne 2 min. i ovnen.

MENY

MENY UD AF HUSET

HOVEDRET

Oksemørbrad med balsamicosauce, kartoffelgratin, rødbedepuré og syltede græskar.

FORBEREDELSE:

Klargør oksemørbrad, balsamicosauce, smør, kartoffelgratin, græskar, rødbedepuré 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 rødbedepuré i en gryde.
• Når bøfferne er færdige, tages de ud af ovnen og dækkes med stanniol. Lad dem trække i 5 minutter.
• 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 eventuelt tallerknerne 2 min. i ovnen.

ANRETNING:

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

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

MENY

MENY UD AF HUSET

DESSERT

Martha kage – Helt tynd og sprød bund af kiks med en frisk passionsfrugtmousse overtrukket med hindbærglace.
Hertil mango- og passionsfrugt coulis, crumble med pistacie krokant og friske blåbær.

ANRETNING:

- Anret kagen midt på tallerknerne.
- Fordel blåbær på tallerknerne.
- Klip hul i posen med coulis. Lav små dråber eller striber. Drys med crumble.

Velbekomme