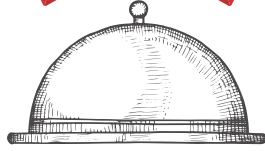


MENY



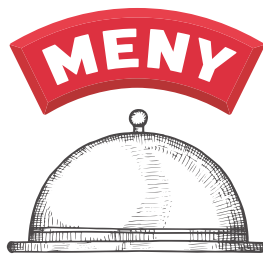
**MENY UD
AF HUSET**

SÅDAN ANRETTER DU DIN

NYTÅRSMENU

*Velbekomme og rigtig
god fornøjelse*





MENY UD AF HUSET

APPETIZER

Sprøde mini kræmmerhuse med
Laksesalat og rødløg.
Rørt pate og agurkesylt.

TILBEREDNING:

Kræmmerhusene serveres som
finger-snack på fade eller anrettes på
tallerken, som en lille ekstra forret.
Server evt. i et glas med salt i
bunden til at sætte kræmmerhusene
i. Find kræmmerhusene, laksesalat,
rørt pate, og karse frem

ANRETNING:

- Fordel laksesalaten i halvdelen af
kræmmerhusene og drys karse på
toppen.
- Fordel rørt pate i resten af
kræmmerhusene. Drys karse på
toppen.



FORRET

Hummersuppe med cognac og fløde,
citron tangperler, hvidløgsvannameirejer
og spicy krummer. Hertil rustikt
ciabattabrød og smør.

TILBEREDNING:

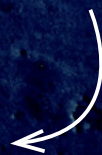
Hæld suppen i en gryde og varm
langsomt op ved svag varme.
Sæt ovnen på 180°C (varmluft).
Lun brødene i ovnen i ca. 10 min.

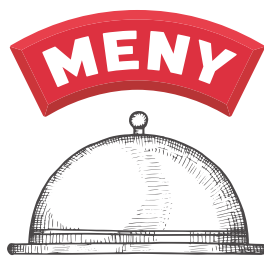
ANRETNING:

- Hæld suppen i tallerkener. Fordel
rejerne, citronperler og drys med
spicy krummer.
- Pynt med resten af karsen.
- Server brød og smør til.



*Tip:
Lun eventuelt
tallerkenene
2 min. i ovnen.*





MENY UD AF HUSET

HOVEDRET

Oksemørbrad med rødvinssauce og pisket smør, kartoffelgratin med emmentaler, syltede svampe og jordskokkepuré tilsmagt med trøffel

FORBEREDELSE:

Find oksemørbrad, rødvinssauce, smør, kartoffelgratin, svampe, jordskokkepuré og timian frem. 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 hver side. Krydr med salt og peber.
- Bøfferne steges færdige i ovnen ved 180 °C i ca. 10-12 min. for medium tilberedning.
- Lun jordskokkepuré 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.

ANRETNING:

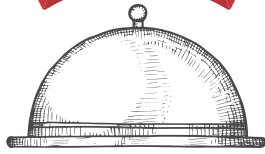
- Placér bøffen på tallerkenene og krydr med salt og peber.
- Anret kartoffelgratin, jordskokkepuré og svampe.
- Hæld lidt sauce halvt over bøffen - kom resten i en saucekande.
- Pynt til sidst med timian på toppen af bøffen og kartoflerne.



*Tip: Lun eventuelt
tallerkenene
2 min. i ovnen.*

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

MENY



**MENY UD
AF HUSET**

DESSERT

Chokolade pralinecake med pistacie,
mango/passionsfrugt coulis, karamel
crumble og friske ananas kirsebær.
Pynt: Ananas kirsebær.

ANRETNING:

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



Velbekomme