MENYs KØKKEN

MAD UD AF HUSET

SÅDAN ANRETTER DU DIN

NYTÅRSMENU

Velbekomme og rigtig god fornøjelse



MENYs KØKKEN

MAD UD AF HUSET

APPETIZER

Sprøde mørdejskurve med tre lækre fyld:
- Skaldyrssalat
- Rygeostcreme med jalapeños og agurkerelish
- Friskost med soltørrede tomater, bacon og karse.

TILBEREDNING:

• Find mørdejskurve, skaldyrssalat, rygeostcreme, friskost og karse frem.
• Fordel skaldyrssalat, friskost og rygeostcreme i hver sin kurv.
• Drys med en smule karse på toppen. Pynt evt. med friskkværnet peber.

ANRETNING:

Mørdejskurvene serveres som fingersnack på fade eller anrettes på tallerken som en lille ekstra forret.

FORRET

Røget gourmetlaks med trøffelcreme, citronperler, spicy knas og karse. Hertil brød og smør.

TILBEREDNING:

• Find gourmetlaks, trøffelcreme, citronperler, crouton drys, brød og smør og karse frem.
• Sæt ovnen på 180˚C (varmluft).
• Lun brødene i ovnen i ca. 10 min.

ANRETNING:

• Placer laksen i midten af tallerknen. Fordel crouton drys og citronperler og lav små dutter med trøffelcreme.
• Pynt med resten af karsen.
• Server brød og smør til (gem smør nr. 2 til hovedretten).



MENYs KØKKEN

MAD UD AF HUSET

HOVEDRET

Oksemørbrad med rødvinssauce, kartoffelgratin med emmentaler, syltede græskar, rødbedepuré og timian.

FORBEREDELSE:

Tages ud fra køl ca. 20 min før:
Oksemørbrad, rødvinssauce, smør, kartoffelgratin, syltede græskar, rødbedepuré og timian.
Sæt ovnen på 180˚C (varmluft).

TILBEREDNING:

- Varm kartoffelgratin i ovnen ved 180˚C (varmluft) i ca. 25 minutter.
- 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.
- Når bøfferne er færdige, tages de ud af ovnen og dækkes med stanniol. Lad dem trække i 5 min.
- Ønskes bøffen rød skal stegetiden være ca. 10 min. i ovnen. Gennemstegt ca. 15 min.
- Lun puré og sauce ved svag varme i hver sin gryde. Rør løbende rundt i gryderne.
- Lige inden servering piskes smørret i saucen.

ANRETNING:

- Placér bøfferne på tallerknerne. Du kan evt. skære bøfferne over først.
- Anret kartoffelgratin, puré og græskartern.
- Hæld lidt sauce halvt over bøfferne - kom resten i en sauceskål.
- Pynt til sidst med timian på toppen af bøffen og kartoflerne.

Tip
Lun eventuelt tallerknerne 2 minutter i ovnen inden anretning



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

MENYs KØKKEN

MAD UD AF HUSET

DESSERT

Dessertkage med lag af chokolade-hasselnøddecreme og mørk ganache og toppet med chokolade- og karamelquenelle. Hertil crumble, mango-passionsfrugtcoulis og friske ananaskirsebær.

ANRETNING:

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





Scan QR-koden, og se vores tilberedningsvideo

Velbekomme