

## Tilberedningsvejledning - NytårsMENY 2022

### APPETIZER

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

Appetizer med skaldyrssalat i skal af butterdej.

#### TILBEREDNING:

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

Klargør butterdejsskallerne, skaldyrssalat, rillette, bærsylt og karse.

Sæt ovnen på 180°C (varmluft).

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

#### ANRETNING:

- Fordel skaldyrssalat i halvdelen af skallerne og drys karse på toppen.
- Fordel rillette i resten af skallerne. Læg bærsylt på og drys karse på toppen.

### FORRET

Hummersuppe tilsmagt med cognac toppet med vannamei-rejer marineret i hvidløg, citronperler, spicy crumble. 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 rejerne og drys med crumble og citronperler lige inden servering.
- Pynt med resten af karsen.
- Server brød og smør til.

Tip: Lun eventuelt tallerknerne 2 min. i ovnen.

### HOVEDRET

Oksemørbrad med rødvinssauce, kartoffelgratin med ost, gulerodspuré og syltede italienske svampe.

Pyntet med timian.

#### FORBEREDELSE:

Klargør oksemørbrad, rødvinssauce, kartoffelgratin, gulerodspuré, svampe 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 gulerodspuré i en gryde.
- Når bøfferne er færdige, tages de ud af ovnen og dækkes med stanniol, lad dem trække i 5 min.
- 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 bøfferne på tallerknerne og krydr med salt og peber.
- Anret kartoffelgratin, gulerodspuré og svampe.
- Hæld lidt sauce halvt over bøfferne - kom resten i en saucekande.
- Pynt til sidst med timian på toppen af bøffen.

Tip: Lun eventuelt tallerknerne 2 min. i ovnen.

#### **DESSERT**

Dessertkage af frisk æblekompot og mascaponecreme på en crunchy bund, toppet med en let karamel.  
Hertil en kugle af karamel, crumble med karamelfudge og æblecoulis på grønne æbler.

Pynt: blåbær.

#### **ANRETNING:**

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

Velbekomme.