

Tilberedningsvejledning

Appetizer: Blinis med laksesalat og røget skinke.

Serveres på fad som små snacks eller anrettes på tallerken som en lille ekstra forret.

Tilberedning:

Klargør blinis, laksesalat, flødeost, skinke og karse.

Blinis lunes i ovnen i ca. 3-4 minutter ved 200°C (varmluft 180°C)

Kan også lunes på en brødrister.

Anretning:

Fordel laksesalaten på halvdelen af blinis og pynt med karse.

Smør resten af blinis med flødeost, hvorpå skinken lægges. Pynt med karse.

Forret: Hummersuppe med fyldt ravioli, citronperler, brød og smør.

Serveres i en lille dyb tallerken eller i en skål.

Tilberedning:

Klargør suppen, ravioli, citronperler, brød og smør.

Hæld suppen i en gryde og varm langsomt op ved svag varme i ca. 10 min.

Sæt vand over i en gryde og kog ravioli i 2-3 minutter.

Lun brødene i ovnen i ca. 10 minutter ved 200°C (varmluft 180°C)

Anretning:

Hæld suppen op i tallerknerne. Fordel ravioli og drys med citronperlerne lige inden servering.

Pynt evt. med overskydende karse.

Server brød og smør til.

Hovedret: Oksemørbrad, pebersauce, kartoffelgratin, rodfrugtpurre og syltede svampe.

Tilberedning:

Klargør oksemørbrad, rødvinssauce, kartoffelgratin og rodfrugtpuré, syltede svampe og timian.

Varm kartoflerne i ovnen i 20 minutter ved 200°C (varmluft 180°C)

Varm saucen og rodfrugtpuré ved svag varme i hver sin gryde.

Brun bøfferne i smør ved høj varme ca. 1-2 min. på hver side. Krydr med salt og peber.

Bøfferne færdigsteiges i ovnen ved 200°C (varmluft 180°C) i ca. 10-12 minutter for medium tilberedning.

Når bøfferne er færdige, tages de ud af ovnen og dækkes med stanniol.

NB. Ønskes bøffen rød, skal stegetiden være ca. 10 min. i ovnen. Gennemstegt ca. 15 min.

Tip: Lun evt. tallerkenen 1-2 minutter i ovnen inden du anretter.

Anretning:

Placer bøffen i midten af tallerkenen - herefter kartoffelgratin, rodfrugtpuré og svampene.

Hæld lidt sauce halvt over bøffen, kom resten af sauce i en sauceskål.

Pynt til sidst med timian.

Dessert: Piëmont dessertkage med chokolade og hasselnødder. Hertil skovbær coulis og crumble med pistacie krokant. Forberedelse:

Klargør kagen, crumble og coulis.

Anretning.

Anret kagen i midten af en skål eller tallerken.

Klip et hjørne af posen med coulis, og fordel coulis i dråber rundt om kagen og drys med crumble.

Velbekomme.