



# Tilberedningsvejledning

# nytårsmenu

Servér! En lækker festmenu fra SPAR.

**Inden du starter tilberedningen, kan du evt. tjekke at følgende er med i kassen:**

Blinis	Jordkokkesuppe	Oksemørbradbøf	Dessertkage
Trøffelsalami	Bacon	Kartoffelgratin	Crumble
Flødeost	Fin croutons	Rødvinsauce	Coulis
Skaldyrssalat	Brød og smør	Syltede rødløg	
		Bønner i bacon	

## Appetizer:

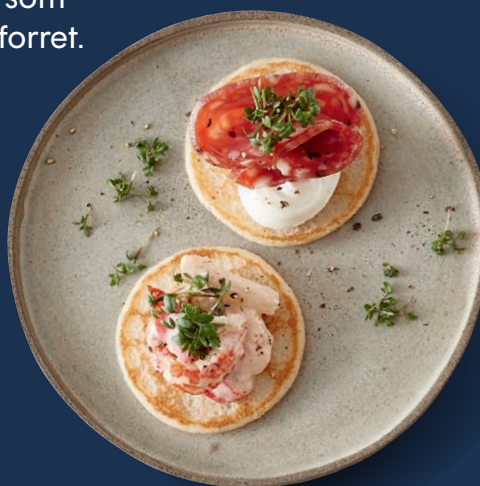
Blinis med skaldyrssalat og trøffelsalami. Serveres på fad som små snacks eller anrettes på tallerken som en lille ekstra forret.

## Tilberedning:

Klargør blinis, skaldyrssalat, flødeost, trøffelsalami og karse. Blinis lunes i ovnen i ca. 3-4 minutter ved 200°C (varmluft 180°C). Alternativt kan de lunes på en brødrister.

## Anretning:

Fordel skaldyrssalaten på halvdelen af blinis og pynt med karse. Smør resten af blinis med flødeost, hvorpå trøffelsalami lægges. Pynt med karse.



## Forret:

Jordkokkesuppe med bacon og fin croutons, brød og smør. Serveres i en lille dyb tallerken eller skål.

## Tilberedning:

Klargør suppe, bacon, fin croutons, brød og smør. Hæld suppen i en gryde og varm langsomt op ved svag varme i ca. 15 min. Rør i gryden med jævne mellemrum. Lun bacon og brød i ovnen i ca. 10 minutter ved 200°C (varmluft 180°C).

## Anretning:

Hæld suppen op i skålene. Fordel bacon og fin croutons lige inden servering. Pynt evt. med overskydende karse. Server brød og smør til.



**Hovedret:**

Oksemørbrad med rødvinssauce, kartoffelgratin, grønne bønner med bacon og syltede rødløg.

**Tilberedning:**

Klargør oksemørbrad, rødvinssauce, kartoffelgratin, grønne bønner med bacon og syltede rødløg.

Varm kartoflerne og bønnerne i ovnen i 20 minutter ved 200°C (varmluft 180°C). Varm sauceen ved svag varme i gryde.

Brun bøfferne i smør/olie ved høj varme ca. 1-2 minutter på hver side. Krydr med salt og peber. Bøfferne færdigsteges 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 stanniøl. Her skal de trække i ca. 5 minutter.

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

**Anretning:**

Placer bøffen på midten af tallerkenen - herefter kartoffelgratin, grønne bønner med bacon og syltede rødløg. Hæld lidt sauce halvt over bøffen, kom resten af sauceen i en sauceskål.

**Tip:** Lun evt. tallerkenene 1-2 minutter i ovnen, inden du anretter.

**Dessert:**

Hvid chokoladecake med yuzo og pistacienødder. Hertil skovbær coulis og krokant crumble.

**Forberedelse:**

Klargør kagen, crumble og coulis.

**Anretning:**

Anret kagen i midten af en skål eller på en tallerken. Klip et hjørne af posen med coulis og fordel coulis i dråber rundt om kagen og drys med crumble.



**Velbekomme og godt nytår!**