

## Tilberedningsvejledning

### Forret:

Jordkokkesuppe med trøffel, sprød bacon, fin crouton, kuvertbrød & smør.

### Tilberedning:

Tænd ovnen på 200°C. (varmluft 180°C)

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

Hæld suppen i en gryde. Den varmes ved svag varme i ca. 15 minutter.

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

### Anretning:

Hæld suppen op i en passende tallerken eller skål.

Fordel bacon og fin croutoner på suppen.

Server brød og smør til.

---

### Hovedret:

Bøf A la Wellington, kartoffelgratin, syltede rødløg, gulerodspure og rødvinssauce.

### Tilberedning:

Den tændte ovn sættes op til 200°C. (varmluft 180°C)

Tag Beef Wellington ud af bakken og sæt den på en bageplade. Varmes i ca. 30 minutter til butterdejen er gylden og sprød. Brug evt. stegetermometer max temp. 60°C.

Efter 20 minutter sættes kartofler i ovnen i 20 minutter.

Tag stegen ud af ovnen og lad den hvile under klæde i 10 minutter.

Gulerodspuré og rødvinssauce opvarmes i hver sin lille gryde ved svag varme i ca. 10 minutter.

### Anretning:

Skær stegen i ca. 2 cm. tykke skiver og fordel kødet på en tallerken.

Anret kartoffel, gulerodspure' og rødløg rundt om kødet.

Hæld sauce på tallerkenen og lidt op ad kødet.

---

### Dessert:

Chokoladefondant med hindbærcoulis og choko-crumble.

### Anretning:

Tag dessertkage ud fra køl ca. 30 min. før anretning.

Tænd ovnen ved 200 °C (varmluft 180° C), og lun Kagen i 5-6 minutter.

Anret kagen midt på en desserttallerken.

Klip et lille hul i posen med coulis. Lav små dråber rundt på tallerkenen.

Åben posen med crumble og drys rundt på tallerkenen.