

Dessert

Passionsfrugtmosse dessertkage
overtrukket med en hindbærglace.
Hertil mangocoulis og cookiecrumble

Tjekliste:

- Kage
- Crumble
- Coulis

Tilberedning:

Tag dessertkagen ud fra køl ca. 30 minutter før anretning.

Anretning:

Klip et lille hul i posen med mangocoulis.

Lav ringe rundt på tallerkenen og anret kagen herpå.

Åben posen med cookiecrumble og drys rundt på tallerkenen.





*Nyd din nytårsaften,
vi sørger for maden*



NYTÅRSMENU 2024



- Din guide til nem tilberedning



Min **KØBMAND**



Forret

Skovsvampesuppe med kantareller og Karl Johan svampe. Hertil spicy knas, baconern, brød og smør

Tjekliste:

- Skovsvampesuppe
- Spicy knas
- Bacon
- Brød og smør



Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 °C (varmluft 180 °C).

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

Suppen hældes i en gryde. Den varmes ved svag varme i ca. 15 minutter.

Anretning:

Hæld suppen op i en passende tallerken eller skål.

Fordel baconern og spicy knas på suppen.

Server brød og smør til.

Hovedret

Oksemørbrad, kartoffelgratin, syltede græskar, rødbedepuré og bearnaise med tomatpuré

Tjekliste:

- Oksemørbrad
- Kartoffelgratin
- Syltede græskar
- Rødbedepuré
- Bearnaise med tomatpuré

Tilberedning:

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

Sauce og rødbedepuré varmes i hver sin gryde ved svag varme.

Brun bøfferne i smør/olie ved høj varme i ca. 1-2 minutter 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 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.

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

Anretning:

Placer bøffen på midten af tallerkenen – herefter kartoffelgratin, rødbedepuré og syltede græskar. Hæld lidt sauce halvt over bøffen. Kom resten af saucen i en sauceskål.

