



NYTÅRS- MENU 2025



– DIN GUIDE TIL NEM TILBEREDNING

Min **KØBMAND**



FORRET

HUMMERSUPPE MED FYLDT RAVIOLI, CITRONPERLER, BRØD OG SMØR.

Tjekliste:

- ☐ Hummersuppe
- ☐ Ravioli med spinat og ricotta
- ☐ Citronperler
- ☐ Brød og smør



Tilberedning:

- ☐ Klargør suppen, ravioli, citronperler, brød og smør.
- ☐ Tænd ovnen på 200 °C (varmluft 180 °C).
- ☐ Hæld suppen i en gryde og varm langsomt op ved svag varme i ca. 10 minutter.
- ☐ Lun brødene i ovnen i ca. 10 min.
- ☐ Sæt vand over i en gryde og kog ravioli i 2-3 minutter.

Anretning:

Hæld suppen op i tallerknerne.

Fordel ravioli og drys med citronperlerne lige inden servering.

Server brød og smør til.

HOVEDRET

OKSEMØRBRAD, RØDVINSSAUCE, KARTOFFELGRATIN, SYLTEDE RØDLØG OG CREMET JORDSKOKKEPURÉ.

Tjekliste:

- | | | |
|--------------------------------------|--|---|
| ☐ Oksemørbrad | ☐ Kartoffelgratin | ☐ Jordskokkepuré |
| ☐ Rødvinsauce | ☐ Syltede rødløg | |

Tilberedning:

- ☐ Tænd ovnen på 200 °C (180 °C varmluft).
- ☐ Klargør oksemørbrad, rødvinsauce, kartoffelgratin, jordskokkepuré og syltede rødløg.
- ☐ Varm kartoffelgratin i ovnen i 20 minutter.
- ☐ Brun bøfferne i smør 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.
- ☐ Varm sauce og puré ved svag varme i hver sin gryde.
- ☐ Når bøfferne er færdige, tages de ud af ovnen, dækkes med stanniol.
- ☐ Lad dem trække i ca. 5 minutter.

NB. Ønskes bøffen rød, skal stegetiden være ca. 8-10 minutter i ovnen.

Gennemstegt ca. 15 minutter.

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

Anretning:

Placer bøffen i midten af tallerkenen – herefter kartoffelgratin, puré og syltede rødløg. Hæld lidt sauce halvt over bøffen, kom resten af saucen i en sauceskål. Pynt til sidst med timian.



DESSERT

**KAGE MED MOUSSE AF PASSIONSFRUGT,
MANGOKOMPOT PÅ EN CRUNCHY BUND.
HERTIL CHOKOLADECRUMBLE OG SKOVBÆRCOULIS.**

Tjekliste:

- ☐ Dessertkage med mousse af passionsfrugt
- ☐ Chokoladecrumble
- ☐ Skovbærcoulis

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 eller streger rundt om kagen og drys herefter med crumble.

