

4 skønne retter

NYTÅRSMENU I SPAR 2022

TJEKLISTE:

Appetizer:

- Blinis
- Fennikelsalami
- Flødeost
- Skaldyrssalat
- Karse

Forret:

- Jordskokkesuppe
- Spicy knas
- Pagnotellabrød
- Smør

Hovedret:

- Oksemørbrad
- Kartoffelgratin
- Rødvinsauce
- Champignon
- Græskarpure
- Timian

Dessert:

- Dessertkage
- Crumble
- Coulis
- Mascarponeæg
- Blåbær

Varm, anret og nyd smagen af fest!



APPETIZER

Blinis med skaldyrssalat og italiensk fennikelsalami

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

Tilberedning:

Klargør blinis, skaldyrssalat, flødeost, fennikelsalami 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 skaldyrssalaten på halvdelen af blinis og drys med karse. Smør resten af blinis med flødeost og læg fennikelpølsen ovenpå. Pynt med karse.



FORRET

Jordskokkesuppe med spicy knas, brød og smør

Serveres i en lille dyb tallerken eller i en lille skål.

Tilberedning:

Klargør suppen, spicy knas, brød og smør. Hæld suppen i en gryde og varm langsomt op ved svag varme. Lun brødene i ovnen i ca. 10 minutter ved 200° C (varmluft 180° C)

Anretning:

Hæld suppen op i tallerknerne. Drys med spicy knas lige inden servering. Pynt evt. med overskydende karse. Server brød og smør til.

HOVEDRET

Oksemørbrad med tilbehør

Tilberedning:

Klargør oksemørbrad, rødvinssauce, kartoffelgratin, græskarpuré, champignon og timian.

Varm kartofler og champignon i ovnen i 20 minutter 200° C (varmluft 180° C)

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

Brun mørbradbøfferne i smør ved høj varme ca. 1-2 min. på begge sider. Krydres 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 stanniol.

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

Anretning:

Placer bøffen i midten af tallerkenen - herefter kartofler, græskarspuré og champignon.

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

Pynt til sidst med timian.



*Lun tallerkenene
2 min. i ovnen på 180° C
inden du anretter!*



DESSERT

Dessertkage af karamelmousse

Serveres i en skål eller på en tallerken

Forberedelse:

Klargør kagen, crumble, coulis, blåbær, mascarponeæg.

Anretning:

Anret kagerne i midten af en skål eller tallerken. Placer mascarponeægget på toppen af drysset crumble.

Klip et hjørne af posen med coulis og fordel i dråber rundt om kagen. Drys evt. med mere crumble.



VELBEKOMME & GODT NYTÅR!