



NYTÅRSMENU 2024

Din guide til nem tilberedning



Snacks

Pakker markeret med nr. 1

Tjekliste

- ✓ Rodfrugtchips
- ✓ Vintertrøffelcreme
- ✓ Artiskok
- ✓ Vesterhavssost
- ✓ Saltede mandler og nødder
- ✓ Chips kan evt. luges i 2 min. v. 180 grader

Anrettes efter fri fantasi



Forret

Pakker markeret med nr. 2

Tjekliste

- ✓ Blinis
- ✓ Mousse med varmrøget laks
- ✓ Ahi tun
- ✓ Tangsalat
- ✓ Ristet peanuts
- ✓ Kæmpe rejer med edamame bønne og mango
- ✓ Malt kuvertbrød og smør (lunes 5-7 min ved 180 grader)

Anrettes efter fri fantasi



Mellemret

Pakker markeret med nr. 3

- ✓ Arancini - sprøde risottokugler med parmesan og lime
- ✓ Basilikums mayo
- ✓ Coquilles
- ✓ Humus smagt med kantarel og ricotta
- ✓ Ærteskud

1. Risottokugle lunes i ovn 6-8 min i varm ovn 180 grader
2. Coquilles fyldes med humus og er klar til anretning





Hovedret

Pakker markeret med nr. 4

Tjekliste

- ✓ Medaljon af oksemørbrad
- ✓ Okseglace
- ✓ Kartoffelgratin med trøffel
- ✓ Honningglaserede rødder & svampe
- ✓ Bagte skalotteløg i balsamico & timian
- ✓ Puré af pastinak & spinat.

INFO:

Kødet er kun ristet hurtigt på grill og tilsmagt krydderier
Alle garniturer er tilsmagt og krydret

1. Forvarm ovnen til 180 grader på varmluft
2. Kødet anbringes på en rist eller et ildfast fad
3. Uret indstilles til cirka. 10-15 min

Hvis der anvendes et stegetermometer, så placeres det i kernen af kødstykket til en kernetemperatur på ca. 52-56 grader. Dette vil resultere i at kødet bliver medium stegt

Husk altid at lad kødet trække i samme tid som kødet har stegt i ovnen, evt. placer sølvpapir over kødet mens det trækker

4. Anbring kartoffel og alle grøntsager på en bageplade, kom dem i den forvarmet ovn i ca. 15-20 min
5. Saucen opvarmes i en gryde til kogepunktet

OBS: Bakken maden kommer I kan ikke gå i ovnen!

Hovedret

Pakker markeret med nr. 4

Anretning:

Mens kødet er i ovnen, gør du klar til anretning efter fri fantasi. Kødet kan eventuelt skæres i skiver eller halveres for nemmere anretning af tallerkenen.



Dessert

Pakker markeret med nr. 5

Tjekliste

- ✓ Brownie med karamel og pekannødder
- ✓ Coulis af skovens bær
- ✓ Mousse af passionsfrugt tilsmagt med creme double
- ✓ Grønt drys

Anrettes efter fri fantasi



Børnemenü

- ✓ Kyllingespyd (varmes i ovn i 10-15 min ved 180 grader)
- ✓ Mini-burgers (steges i ovn i 10-12 min til gennemstegt)
- ✓ Pommes frites (varmes i ovn ved 180 grader til de er sprøde)
- ✓ Burger boller (varmes de sidste 5 min ved 180 grader)
- ✓ Pandekage med chokoladecreme & melon
- ✓ Frisk frugt & slik

