MENYs KØKKEN

MAD UD AF HUSET

DESSERT

Dessertkage med lag af chokolade-hasselnøddecreme og mørk ganache og toppet med chokolade- og karamelquenelle. Hertil crumble, mango-passionsfrugtcoulis og friske ananaskirsebær.

ANRETNING:

- **Anret kagen midt på tallerknerne.**
- **Klip hul i posen med coulis. Lav små dråber eller striber. Drys med crumble.**
- **Pynt med ananaskirsebær på tallerknerne.**

Scan QR-koden, og se vores tilberedningsvideo

Velbekomme

MENYs KØKKEN

MAD UD AF HUSET

SÅDAN ANRETTER DU DIN

NYTÅRSMENU

Velbekomme og rigtig god fornøjelse

MENYs KØKKEN

MAD UD AF HUSET

APPETIZER

Sprøde mørdejskurve med tre lækre fyld:
- Skaldyrssalat
- Rygeostcreme med jalapeños og agurkerelish
- Friskost med soltørrede tomater, bacon og karse.

TILBEREDNING:

• Find mørdejskurve, skaldyrssalat, rygeostcreme, friskost og karse frem.
• Fordel skaldyrssalat, friskost og rygeostcreme i hver sin kurv.
• Drys med en smule karse på toppen. Pynt evt. med friskkværnet peber.

ANRETNING:

Mørdejskurvene serveres som finger-snack på fade eller anrettes på tallerken som en lille ekstra forret.

FORRET

Røget gourmetlaks med trøffelcreme, citronperler, spicy knas og karse. Hertil brød og smør.

TILBEREDNING:

• Find gourmetlaks, trøffelcreme, citronperler, crouton drys, brød og smør og karse frem.
• Sæt ovnen på 180˚C (varmluft).
• Lun brødene i ovnen i ca. 10 min.

ANRETNING:

• Placer laksen i midten af tallerknen. Fordel crouton drys og citronperler og lav små dutter med trøffelcreme.
• Pynt med resten af karsen.
• Server brød og smør til (gem smør nr. 2 til hovedretten).

MENYs KØKKEN

MAD UD AF HUSET

HOVEDRET

Oksemørbrad med rødvinssauce, kartoffelgratin med emmentaler, syltede græskar, rødbedepuré og timian.

FORBEREDELSE:

Tages ud fra køl ca. 20 min før:
Oksemørbrad, rødvinssauce, smør, kartoffelgratin, syltede græskar, rødbedepuré og timian.
Sæt ovnen på 180˚C (varmluft).

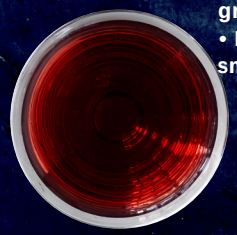
TILBEREDNING:

• Varm kartoffelgratin i ovnen ved 180˚C (varmluft) i ca. 25 minutter.
• Brun bøfferne ved høj varme ca. 1-2 min. på hver side. Krydr med salt og peber.
• Bøfferne steges færdige i ovnen ved 180˚C i ca. 10-12 min. for medium tilberedning.
• Når bøfferne er færdige, tages de ud af ovnen og dækkes med stanniol. Lad dem trække i 5 min.
• Ønskes bøffen rød skal stegetiden være ca. 10 min. i ovnen. Gennemstegt ca. 15 min.
• Lun puré og sauce ved svag varme i hver sin gryde. Rør løbende rundt i gryderne.
• Lige inden servering piskes smørret i saucen.

ANRETNING:

• Placér bøfferne på tallerknerne. Du kan evt. skære bøfferne over først.
• Anret kartoffelgratin, puré og græskartern.
• Hæld lidt sauce halvt over bøfferne - kom resten i en sauceskål.
• Pynt til sidst med timian på toppen af bøffen og kartoflerne.

Tip:
Lun eventuelt tallerknerne 2 minutter i ovnen inden anretning



HUSK: Alle ingredienser skal opbevares på køl, indtil de skal tilberedes.