

## 3 RETTERS JULEMENU TILBEREDNINGSVÆJLEDNING

Menuen består af 3 retter, som er portionsanrettede.

Denne menu kræver minimal indsats i køkkenet – følg blot disse anvisninger for det bedste resultat. Alle emner markeret med \*\* skal varmes som beskrevet herunder.

---

### MENU

#### FORRET

- Lavbagt torsk serveret med fjordrejer, jordskokker i variation, råmarinerede rosenkål, brunet smør og ristet nøddesauce

Vejledning:

Forretten er anrettet i vores service og klar til servering.

1. Ca. 10 minutter inden servering, skal jordskokkechips lægges på retten.
2. Varm den brunede smørsauce i en gryde ved lav varme. Når saucen er lun, tilsættes de ristede hasselnødder.
3. Hæld saucen over tallerkenerne lige inden servering.

---

#### HOVEDRET

- Glaserede andelår og pommes Anna af hokkaido, serveret med karamelliseret kartoffelpuré, spæde porrer og andesovs tilsmagt med råsyltede ribs \*\*

Vejledning:

1. Forvarm ovnen til 200°C (varmluft).
  2. Andelår: Varmes i ovnen uden låg i ca. 12-16 minutter. Server ribs-kompot ved siden af.
  3. Karamelliseret kartoffelpuré: Varmes i en gryde ved middel varme eller i ovnen i alubakken i ca. 10-15 minutter.
  4. Spæde porrer: Varmes i ovnen i ca. 8 minutter og pyntes med grillede grønkål og urter ved servering.
  5. Pommes Anna af hokkaido: Varmes i ovnen i ca. 15 minutter.
  6. Andesovs: Varmes i en gryde ved middel varme under omrøring. Tilsæt råsyltede ribs lige før servering.
-

## DESSERT

- Karamelliserede æbler med hvid chokolade Panna cotta, serveret med chokoladebånd, sprøde blade og æblesorbet tilsmagt med Tahiti-vanilje

### Vejledning:

1. Desserten er anrettet i vores service og klar til servering.
2. Pynt desserten med chokoladeblade og chokoladeblomster lige inden servering.
3. Husk at servere is som tilbehør til desserten.
4. **OBS:** Sørg for at lægge isen i fryseren straks, når I kommer hjem.

---

Velbekomme og glædelig jul! 🎄