

TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

NYTÅRSMENU TIL BØRN

Tak fordi I har valgt vores nytårsmenu.

Vores kokke har gjort sig umage med at skabe en unik smagsoplevelse. Følg anvisningerne til menuen for at få den fulde oplevelse. Du kan altid smage til med lidt ekstra salt og peber. Alle stege- og varmetider er vejledende.

God fornøjelse!



FORRET

GRÆSKAR I VARIATION - SUPPE, GRILLEDE, SPRØDE | AROMATISK OLIE

En dejlig cremesuppe lavet på kartofler og hokkaido. Serveres med grillet hokkaido og sprøde græskarkerner samt persille og urteolie.

Servering

1. Kom suppen i en lille gryde og varm den forsigtigt op til kogepunktet under omrøring.
2. Brødet stænkes med vand og lunes i ovnen ved 180°.
3. Grillet hokkaido lunes i ovnen i 5-8 min. uden låg.
4. Suppen anrettes i en skål eller dyb tallerken, og der drysses med grillet hokkaido og græskarkerner.
6. Urteolien dryppes rundt i suppen, og der pyntes med persille.
7. Brødet serveres ved siden af.

Velbekomme!



HOVEDRET

BØF BEARNAISE | RISTEDE KARTOFLER | GRØN
SALAT MED CITRUSDRESSING

Bøf bearnaise serveres med danske kartofler og grøn salat med syltede rødløg og syrlig mormordressing.

Servering

Ovenen forvarmes på varmluft 180°, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn. Sørg for at alle emner har stuetemperatur inden de sættes i ovnen, og tag dem ud fra køl ca. 20 min. før du skal i gang.

1. Bøffen varmes i ovnen uden låg i ca. 10-15 min.
2. Kartoflerne varmes i ovnen uden låg i ca. 20-25 min.
3. Anrettes på en tallerken.
4. Salat og mormordressing serveres ved siden af.
5. Sauce Bearnaise varmes i en gryde. Den skal være varm, men må ikke koge. Sørg for at piske/røre jævnlige i saucen.

Velbekomme!



DESSERT

MØRK CHOKOLADEKAGE | SALTET
KARAMEL | SPRØD KIKS

Lækker chokoladekage med ganache af chokolade og karamel. Serveres med marengs og chokolade.

Servering

Menuens finale som er helt klar til servering.

1. Tag desserten ud af køleskabet ca. 20-30 min. før den skal serveres og stil den på køkkenbordet.
2. Åben desserten forsigtigt og med en palet eller kniv flyttes desserten over på den tallerken, der skal serveres på.

Velbekomme!