



Tilberedningsvejledning

nytårsmenu

Servér! En lækker festmenu fra SPAR.

Inden du starter tilberedningen, kan du evt. tjekke at følgende er med i kassen:

Forret

- Jordskokkesuppe
- Croutonsdrys
- Bacontern
- Kuvertbrød
- Kuvertsmør

Hovedret

- Oksemørbrad
- Kartoffelgratin
- Rødvinsauce
- Borretaneløg
- Gulerodspuré
- Timian

Dessert

- Dessertkage
- Crumble
- Coulis

Forret:

Jordskokkesuppe med trøffel, sprøde bacontern og croutondrys. Hertil kuvertbrød og smør.

Tilberedning:

- Klargør suppen, bacontern, croutondrys, brød og smør.
- Tænd ovnen på 200°C (varmluft 180°C).
- Hæld suppen i en gryde og varm langsomt op ved svag varme i ca. 10 minutter.
- Lun brødene og bacontern i ovnen i ca. 10 min.

Anretning:

- Hæld suppen op i skålene. Fordel bacon, croutondrys og små blade timian på toppen lige inden servering.
- Server brød og smør til.



Serveres i en lille dyb tallerken eller skål.



Hovedret:

Oksemørbrad med gulerodspuré, syltede borettaneløg, kartoffelgratin med emmentaler og rødvinssauce.

Tilberedning:

- Tænd ovnen på 200° (180°C varmluft).
- Klargør oksemørbrad, rødvinssauce, kartoffelgratin, gulerodspuré og syltede borettaneløg.
- Varm kartoffelgratin i ovnen i 20 minutter.
- Varm sauce og puré ved svag varme i hver sin gryde.
- Brun bøfferne i smør ved høj varme ca. 1-2 minutter på hver side. Krydr 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, dækkes til med stanniol. Skal trække i ca. 5 minutter.

NB. Ønskes bøffen rød, skal stegetiden være ca. 8-10 minutter i ovnen. Gennemstegt ca. 15 minutter.

Anretning:

- Placer bøffen i midten af tallerkenen - herefter kartoffelgratin, puré og syltede borettaneløg.
- Hæld lidt sauce halvt over bøffen, og hæld resten af sauce i en sauceskål.
- Pynt til sidst med timian.



Tip:
Lun evt. tallerken 1-2 minutter i ovnen inden du anretter.

Dessert:

Dessertkage med frisk æblekompot og mascarpone-creme på en crunchy bund, toppet med en let karamel. Hertil crumble med karamelfudge og æblecoulis på grønne æbler.

Anretning:

- Anret kagen i midten af en skål eller tallerken.
- Klip et hjørne af posen med coulis og fordel coulis i dråber eller streger rundt om kagen og drys herefter med crumble.



Velbekomme og godt nytår!