

Tilberedningsvejledning

Nytårs- menu

Servér en lækker festmenu fra SPAR



Appetizer

Mini vol au vent (butterdejsskal) med laksesalat og skaldyrssalat - pyntet med karse

Tjekliste:

- Mini vol au vent (butterdejsskal)
- Laksesalat med rødløg
- Skaldyrssalat med dild
- Karse

Tilberedning:

- Klargør butterdejsskallerne, laksesalat og skaldyrssalat.
- Tænd ovnen på 200° (180°C varmluft).
- Sæt butterdejsskallerne i ovnen i ca. 2 minutter.

Anretning:

- Fordel laksesalaten i halvdelen af skallerne.
- Fordel skaldyrssalaten i resten af skallerne.
- Pynt med en smule karse på toppen.

Serveres som finger-snack eller på en lille tallerken.



Serveres i en lille dyb tallerken eller skål.

Forret

Skovsvampesuppe med bacon og krydderknas samt brød og smør

Tjekliste:

- Skovsvampesuppe
- Bacontern
- Krydderknas
- Brød og smør

Tilberedning:

- Tænd ovnen på 200° (180°C varmluft).
- Hæld suppen i en gryde og varm langsomt op ved svag varme i ca. 15 minutter.
- Lun bacon og brødene i ovnen i ca. 10 minutter.

Anretning:

- Hæld suppen op i skålene.
- Drys bacon og krydderknas over suppen lige inden servering og pynt med et drys karse.
- Server brød og smør til.

Hovedret

Oksemørbrad med tomatiseret bearnaise, kartoffel-gratin, blomkålspuré og syltede rødløg

Tjekliste:

- Oksemørbrad
- Tomatiseret bearnaisesauce
- Kartoffelgratin
- Cremet blomkålspuré med nigellafrø
- Syltede rødløg

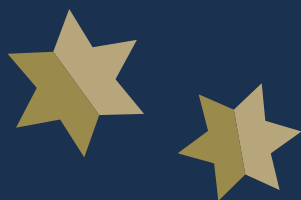
Tilberedning:

- Tænd ovnen på 200° (180°C varmluft).
- Varm kartoflerne i ovnen i 20 minutter.
- Brun bøfferne i smør/olie ved høj varme ca. 1-2 minutter på hver side.
- Krydr med salt og peber.
- Bøfferne færdigsteiges i ovnen i ca. 10-12 minutter for medium tilberedning.
- Varm saucen og puré ved svag varme i hver sin gryde.
- Når bøfferne er færdige, tages de ud af ovnen og dækkes med stanniol. Her skal de trække i ca. 5 minutter.

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

Anretning:

- Placer bøffen i midten af tallerkenen
- herefter kartoffelgratin, blomkålspuré og syltede rødløg.
- Hæld lidt sauce halvt over bøffen, kom resten af saucen i en sauceskål.



Tip: Lun evt. tallerkenerne

Dessert

Kage med passionsfrugtmousse overtrukket med en hindbærglace. Hertil mango coulis og cookie crumble

Tjekliste:

- Dessertkage med passionsfrugtmousse
- Mango coulis
- Cookie crumble

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 med crumble.



Velbekomme og godt nytår!