

# NYTÅRSMENU

## 2023



ANRETNINGSVEJLEDNING



2023  
2024

### Fremgangsmåde

På de følgende sider guider vi dig trin-for-trin igennem tilberedningen og ikke mindst anretningen af den 4-retters nytårsmenu. Det er vigtigt at læse vejledningen grundigt igennem, inden tilberedningen påbegyndes.

Start med at tænde ovnen på 200°C varmluft. Sørg for at ovnen er varm, når tilberedning og anretningen af forretten påbegyndes.

Til tilberedningen skal der bruges en pande, olie til stegning og to mindre gryder. Til anretningen af menuen skal der bruges tre frokosttallerkner samt en stor middagstallerken pr. gæst.

Vi håber, I får et godt og lykkebringende nytår med en lækker nytårsmenu fra mad med mere.

Rigtig godt nytår og velbekomme!

# STARTER

## Slagtersnacks

- Placer en skefuld skaldyrssalat i krustaden og top med dild.
- På midten af lomo-skiven lægges en skefuld friskostcreme. Fold og tryk let så der dannes en lille "ravioli". Pynt med ærteskud.
- Fold coppa og læg den på den syltede gule bede. Sæt spyddet igennem og pynt med engsyre.





## FORRET

### Mosaik af laks og kammusling i orientalsk marinade med citrusperler, små salater og friskostcreme

- Lun kuvertbollerne i ovnen i 6-7 minutter.
- Skær den tilberedte kammusling i tre tynde skiver og anret som på billedet lidt forskudt midt på tallerken.
- Placer dernæst tre stykker laks.
- Citronperlerne lægges ovenpå kammuslingerne.
- Med en teske sættes tre klatter af friskostcremen.
- Pynt med salater, ærteskud og engsyre.
- Den brunede smørvinaigrette hældes til sidst over retten.

## HOVEDRET

### Oksemørbrad med Karl Johan-sauce, sprød kartoffelvaffel med gourmetpølse, aspargesbroccoli og champagnesyltede gulerødder og knoldgaltetand

- Oksemørbrad som bøf: varmes i forvarmet ovn i 10-12 minutter ved 200°C.
- Oksemørbrad som hel steg: varmes i forvarmet ovn i 20 minutter ved 200°C eller til en kerntemperatur på 52-54°C (medium).
- Kartoffelvaflerne varmes i forvarmet ovn i 18 minutter ved 200°C.
- Pølserne steges på en pande ved middel varme i lidt olie til de er gyldne.
- Sauce lunnes ved lav varme i en lille gryde – pisk i den med jævne mellemrum.
- Aspargesbroccoli, pariserkarotter og knoldgaltetand kommer i en gryde med kogende vand i 17 minutter. Krydr med lidt salt og peber.
- Anret som på billedet – læg pølsen ovenpå kartoffelvaflen sammen med syltede gulerodsstrimler, ærteskud og rødløg. Placer aspargesbroccoli forskudt af hinanden med pariserkarotter, syltede gulerodsstrimler, og knoldgaltetand ind imellem. Læg oksemørbraden på tallerkenen og drys med lidt salt. Slut med sauce.





## DESSERT

Marmoreret hvid chokoladekugle med mangosorbet, vaniljecrumble og passionsfrugtcoulis

- Tag dessertkuglen ud af fryseren 5-10 minutter før servering.
- Anret på en tallerken.



mad med mere

Velbekomme  
og rigtig godt  
nytår.