

# Nytårsmenu

2024



Tilberednings- og anretningsvejledning



## Tilberednings- og anretningsvejledning

### Fremgangsmåde

Trin-for-trin guider mad med mere dig 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 en lille gryde. Til anretningen af menuen skal der bruges tre frokosttallerkner, en mindre tallerken 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!



mad med mere



## Forret

Duet af koldrøget laks med skilt kærnemælkssauce og dildolie, citrusperler samt urteslør og fennikel.

- Lun kuvertbollerne i ovnen i 5-6 minutter.
- Placer de to slags røget laks skiftevis rundt i kanten af forretstallerknerne.
- Fordel urteslør mellem laksestykkerne som små buketter.
- Hæld med en teske kærnemælkssaucen på
- Dildolie dryppes ud i kærnemælkssaucen med pipetten.
- Fordel citrusperlerne ud over retten.

## Mellemret

Burrata med lufttørret skinke, ovnbagte cherrytomater, syltede græskar og balsamicoglace.

- Lun kuvertbollerne i ovnen i 5-6 minutter.
- Fordel de forskellige salater i midten af tallerknerne og form et lille hul i midten.
- Placer burrata-osten i midten.
- Fold skiver af lufttørret skinke og læg dem dekorativt på salaten.
- Ligeledes fordeles tern af syltede græskar samt tomater på salaten.
- Balsamicoglace lægges som dutter rundt i kanten.
- Krydr med lidt salt og peber.



## Hovedret

Oksemørbrad serveret med pommes aligot, en trøffelsauce, skovens svampe, rødvinmarinerede perleløg og romanesco samt en kartoffelkurv med braiseret estouffade.

- Oksemørbrad som bøf: Bøfferne varmes i ovnen i 10-12 minutter.
- Oksemørbrad som hel steg: Stegen varmes i ovnen i ca. 20 minutter til en kerntemperatur på 52-54°C (medium).
- Varm pommes aligot (kartoffelmosen) og det braiserede kød i ovnen i 10-15 minutter. Kartoffelkurvene varmes i 10 minutter.
- Rist svampene på en pande til de er gyldne. Lun perleløg og romanesco på samme pande.
- Varm trøffelsaucen godt igennem – husk at piske i gryden med jævne mellemrum.
- Læg en god skefuld kartoffelmos i midten af tallerknerne. Placer oksemørbraden herpå og læg romanesco rundt om ind mod kødet. Fordel svampe og rødløg rundt om mosen og pynt med brøndkarse.
- På mindre tallerkner eller på et fad ved siden af placeres kartoffelkurvene. Fyld dem med det braiserede kød. Top med perleløg og brøndkarse.
- Hæld trøffelsauce rundt i kanten yderst på tallerknerne med mørbradbøfferne og drys lidt salt på kødet.





## Dessert

Ruby chokoladebar med mazarinbund, hindbærsorbet og guldknas.

- Tag chokoladebaren ud af fryseren 5 minutter før den skal serveres.
- Anret desserten på tallerkner.

Rigtig godt nytår og  
velbekomme!



mad med mere

