

VEJLEDNING

4-retters nytårsmenu

Kokken &
Jomfruen

Ristede mini toast

med rillette af gris og syltede rødløg samt tomatspread med grillede peberfrugt

Anretning

1. Placer mini toast på et fad
2. Brug en lille ske og anret halvdelen af mini toast med rillette af gris. Top med syltede rødløg.
3. Anret den anden halvdel af mini toast med tomatspread med grillede peberfrugt. Top med små skud fra ærtespirer.



Cremet tunmousse

serveret med marinerede æbler og ærteskud toppet med sprøde rugbrødschips. Hertil brød med havsalt.

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Skyl og skær æblet i tynde både og vend dem i æblevinaigrette.
3. Varm brødet i ovnen i ca. 5 minutter.

Anretning

1. Vend tunmoussen ud af formen og placer den på midten af din tallerken.
2. Anret de marinerede æbler rundt om tunmoussen og pynt med ærteskud efter smag og behag.
3. Knæk rugbrødschips i mindre stykker og drys sporadisk over retten.
4. Server brødet ved siden af retten.



Tournedos af kalvemørbrad

med smørbagt kål og hasselnødder samt græskar- og gulerodscreme serveret med flødekartofler. Hertil rødvinssauce

Tilberedning

1. Bøfferne tages ud fra køl og åbnes 30 minutter før tilberedning.
 2. Ovnen opvarmes til 200 grader.
 3. Opvarm græskar- og gulerodscreme i en gryde ved svag varme under jævnlig omrøring.
 4. Hæld rødvinssaucen op i en gryde og opvarm ved svag varme under jævnlig omrøring.
 5. Kom flødekartofler i et ildfast fad og varm dem i en forvarmet ovn i 20-25 minutter eller til de er gyldne.
 6. Læg dit smørbagte kål i et ildfast fad og varm i 10-12 minutter.
- OBS: Bøfferne er sous vide, så du skal blot varme dem op.**
7. Kom olie og smør på en varm pande og brun bøfferne i ca. 2 minutter på hver side. Tilsæt halvdelen af timianen ved stegningen.
 8. Bøfferne kommer i et ildfast fad og varmes færdig i ovnen i ca. 8-10 min.
 9. Lad kødet trække et par minutter inden servering.

Anretning

1. Anret græskar- og gulerodscreme i den ene side af tallerkenen.
2. Anret bøffen på midten af tallerkenen, den kan evt. skæres i to dele.
3. Placer dit smørbagte kål på den modsatte side af bøffen.
4. Anret flødekartofler foran bøffen.
5. Pynt tallerkenen af med lidt rødvinssauce og frisk timian.



Chokoladebrownie

med valnødder serveret med syrlige mynte ribs, vaniljesauce og sukkerristede mandler.

Anretning

1. Anret brownien på midten af tallerkenen.
2. Hæl forsigtigt lidt vaniljesauce over kagen.
3. Anret sporadisk med mynte ribs og top med de sukkerristede mandler.



VEJLEDNING

3-retters børnemenu

Happy
New Year



Kokken &
Jomfruen



Nachos

med cheddarost og salsa

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Kom chipsene over i et fad, og drys med revet cheddar på toppen.
3. Varmes i ovnen i ca. 8-10 minutter, til osten er gratineret.
4. Serveres sammen med salsaen.

Cheeseburger

med Pommes Rösti og gnavegrønt

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 200 grader og skyld grøntsagerne.
2. Varm Pommes Rösti i den forvarmede ovn i ca. 10 minutter.
3. Steg hakkebøffen på en varm stegepande i lidt olie i ca. 3-4 minutter på hver side. Krydr med salt og peber efter smag og behag. Tilføj osten efter stegningen.
4. Varm burgerbollen i ovnen i 2-4 minutter.
5. Skær agurken i stave.

Anretning

1. Smør bollen med mayonnaise.
2. Tilføj hakkebøffen og saml burgeren.
3. Anret burger og Pommes Rösti på tallerkenen
4. Kom agurkestave og tomater i en skål eller anret på tallerkenen og server ketchup ved siden af retten.

Chokoladebrownie

pyntet med marsmallows hertil vaniljesauce

Anretning

1. Anret brownien på en tallerken med en skefuld vaniljecreme.