

# 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.

