

Menu vejledning

Læs hele anvisningen grundigt inden maden påbegyndes, da flere elementer med fordel kan påbegyndes samtidig.

- Start ca. 45 min. før Dronningens nytårstale.
- Tag alt maden ud, og inddel det på køkkenbordet i appetizers, forret og hovedret.
- Lad desserten blive på køl.
- Tænd ovnen på 180 grader og sæt brødet ind når den er varm. Det skal have 10-15 min. og skal serveres til forretten.

Appetizers

Laks – markeret med gul

- Kom 1 stykke laks i den stjerneformede filoskal.
- Kom en teske gedeostecreme på og pynt med dild.

Snekrabbe – markeret med lilla

- Fyld de små runde krustader med en skefuld krabbe.
- Det er vigtigt man ikke laver skallerne for tidligt, da de så bliver bløde.

Kammusling – markeret med rød

- Tag forsigtigt to stk. kammusling op og læg dem på kammuslingeskallen.
- Giv 3 dutter urtemayo og en skefuld ørredrogn – pynt med dild.



Forret – markeret med blå

- Sæt fiske fumé sauce til at småsimre på mellem til lav varme (varm gerne saucen til hovedretten på lav varme samtidig, så den er gennemvarm til servering)
- Bag fisken på 180grader varmluft i 12-14 min i medfølgende bakke (den kan godt tåle varme).
- Brug en palet eller en ske, til forsigtigt at løfte fisken og bok choy over i en dyb tallerken.
- Hæld herefter den varme fiske fumé i siderne af tallerkenen.
- Brug en skefuld cashewnødder på den ene side af fisken, pynt med dild og server straks.



Hovedret

- Start med at varme saucen ved lav varme, hvis denne ikke blev sat over sammen med fiske fuméen.
- Sæt kød, kartofler, svampe og pastinak i ovnen på 180grader varmluft i 12-14 min. (Dette vil give medium/rare kød). Bakken kan også her tåle varme.
- Stegetiden kan variere alt efter hvilken ovn, og præferencer for hvordan kødet skal steges, så tjek gerne efter 10 min.
- Kød og garniture efterkrydres med salt og peber og anrettes. Herefter hældes sauce på tallerkenen, og pyntes med ærteskud.

(Et godt trick er at smide sine tallerkener i microovnen i 3min, eller et quick program i opvaskemaskinen, så er de varme ved anretning både til forret/hovedret – husk at tjekke om tallerkenen kan tåle microovn.)



Desserten

- Tag desserten ud af køleskabet ca. 20 min. før servering.



Tusind tak til alle jer der har bestilt. Vi åbner op d. 3. januar for hverdagsretter, så kig endelig forbi.

Rigtig godt nytår!
Michael