



NYTÅRSMENU

SÅDAN TILBEREDER DU
DIN NYTÅRSMENU

LØVBJERG
MAD UD AF HUSET

LØVBJERG

MAD UD AF HUSET



APPETIZER

Vi anbefaler at stege dem i usaltet smør i 1-2 minutter ved høj varme, indtil de bliver gyldenbrune og sprøde. Fordel krebshalesalaten og pynt med dild.



FORRET

Laksen anrettes på en tallerken. Tatarsauce, sprød salat, pinjekerner og sweetdrops anrettes oven på laksen. Brødet varmes i ovn v/180 grader i ca 4 min.



HOVEDRET

Kartoffelgratin varmes i ovn v/180 grader i ca. 20 min. sammen med rodfrugterne. Sous vide bøf af kalvefilet tages ud af køleskabet 1 time før tilberedning. Kødet steges på en forvarmet pande/grill til der dannes en gylden stegeskorpe og krydres med salt og peber. Den tilberedes færdig i ovn v/180 grader i ca. 3 min. Sauce og rødbedepure varmes i vandbad eller i en gryde ved svag varme. Broccolisalat kommer færdig, klar til servering.



DESSERT

Den lækreste is tapas med tre varianter. Citrontærte, jordbærsorbet og ferrero rocher. Tages ud af fryseren når det skal serveres.

GODT NYTÅR!