

Nytår 2025

Sådan tilbereder du
dine nytårsmenu:



Starter:

Anrettes på egen service. Hønsesalat skal selv puttes i krustade.



Forret:

Laksen anrettes på egen service. Tatarsauce, sprød salat, pinjekerner og sweetdrops anrettes oven på laksen. Kuvertbrød kan med fordel varmes i ca. 4 min. ved 180 grader,



Hovedret:

Sous vide bøf af oksefilet 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 ved 180 grader i ca. 3 min.

Røstisticks og kartoffelgratin varmes i ovnen ved 180 grader i ca. 20 min.

Rødvinsglace og gulerods pure opvarmes i vandbad i posen. Alternativt i en lille gryde ved svag varme.

Broccolisalat kommer færdig, klar til servering.



Dessert:

Tages ud af fryseren når det skal serveres. Anrettes på egen service.

Godt nytår!