

Nytår 2026

Sådan tilbereder du din nytårsmenu

Alle retter serveres på eget service



Starter:

Fordel krebshelesalaten på blinis og pynt med brøndkarseblade.



Forret:

Kog pastaen i letsaltet vand i ca. 6 minutter. Tilsæt pastaen, når vandet koger.

Varm suppen op i en gryde ved svag varme til den småsimrer. Rør undervejs.

Varm brødet i ovnen v. 180 °C i ca. 5 minutter.

Tilsæt den kogte pasta til suppen. Pynt med græskarkerner og brøndkarseblade.



Hovedret

Varm røstisticks og kartoffelgratin i ovnen v. 180 °C i ca. 20 minutter.

Steg kalveentrecoten på en varm pande i ca. 2 minutter på hver side. Krydre med salt og peber. Lad kødet trække i ca. 3 minutter efter stegning.

Varm rødvinglacen i posen i vandbad. Alternativt kan den varmes i en lille gryde ved svag varme.

Bag asparges i ovnen v. 180 °C i ca. 10 minutter.

Servér asparges med goma-dressing, rodfrugtchips og syltede rødløg.



Dessert:

Tages ud af fryseren når det skal serveres.

Godt nytår!