

MAD UD AF HUSET



SÅDAN TILBEREDER OG ANRETTER DU DIN MENU

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 krebshealesalaten 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. En bøf af oksefilet tilberedt sous vide tages ud af køleskabet 1 time før tilberedning. Bøffen 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. 5 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. Jordbær, passions sorbet og saltkaramel.

Tages ud af fryseren når det skal serveres.