MENU

Til Kong Frederiks nytårstale

Sprøde snacks, olivenmix og edamame-dip

Tapasinspirerede Forretter

Røget kronhjortetatar med rucola, syltede tranebær og purløg.
Serveres med valnød-tranebær-ostecreme
Tapasspyd med spegeskinke, pestomarineret mozzarella og bagt tomat
Hjemmelavet fiskepaté og grillede tigerrejer. Serveres med grillet citron samt dild- og rogndip
Hjemmebagt foccacia med urter, røget flagesalt og smør fra Arla Unika

Hovedret

Oksemørbrad (175gr.) med klassisk rødvinssauce
Kartoffelgratin med emmentaler og urter
Ratatouille, toppet med frisk persille
Smørstegte gulerødder og grillede asparges vendt i chimichurri
Couscoussalat med rødbede, salatost, spinat og granatæble

Det søde

Tiramisu med pistaciecreme
Sprød mørdej med mørk ganache, hindbærmousse og saltkaramel
Hjemmelavet vaniljeis med chewy brownie og chokolade
Kransekage petit fours

Apetit.dk
smagsfulde oplevelser

Vejledning

Mange tak for jeres bestilling af vores bud på en dejlig nytårsmenu! For at give jer den bedst mulige oplevelse, har vi gjort det meste af arbejdet klar. Herunder finder I de sidste enkle trin til at færdiggøre og forslag til at anrette jeres nytårsmenu.

Snacks til Kong Frederiks nytårstale

Perfekt start på aftenen kl. 18:00.
Anretning: Find et passende fad frem. Hæld den hjemmelavede edamame-dip op i et flot bæger eller en lille skål, og placér den i midten.
Anret de sprøde brødchips og de smagfulde oliven hele vejen rundt om dippen.

Forret

Vores bud på en smagfuld nytårsforret – sammensat af tre mindre, harmoniske retter.
Anretning: Anret de tre mindre elementer sammen på en passende forretstallerken.
Foccaciabrød: Forvarm ovnen. Lige inden servering lunes det friskbagte foccaciabrød med krydderurter og røget flagesalt i 3-5 minutter for at opnå en perfekt, sprød skorpe.
Servering: Server det lune brød sammen med skiven af Arla Unika-smør med Læsø sydesalt.

Vejledning

Hovedret

Tænd ovnen på 200 grader.

1. Oksemørbrad Steaks

Forberedelse: Tag kødet ud af køleskabet i god tid, så det får stuetemperatur. Dup bøfferne fri for overskydende kødsaft med et stykke køkkenrulle, og tryk dem let med håndfladen.
Krydring: Kødet er leveret med krydderi, men uden salt og peber. Tilsæt dette efter eget ønske i forbindelse med stegningen.
Tilberedning (Pande): Steg bøfferne i fedtstof (f.eks. en blanding af smør og olie) på en varm pande i 4-6 minutter på hver side, alt efter hvor rødt kødet ønskes. Lad kødet hvile 5 minutter inden servering.
Tip: Kødet kan naturligvis også grilles, hvis det foretrækkes.

2. Det varme tilbehør

(Varmes i ovnen ved 200 °C)
Alt det lune tilbehør leveres i praktiske alubakker, som kan sættes direkte i den forvarmede ovn:
Kartoffelgratin med emmenthaler og krydderurter: Varmes i ca. 10-15 minutter, indtil overfladen er gylden og sprød.
Grøntsagsratatouille: Lunes i ovnen i 10-15 minutter. Drys med det friskhakkede persille lige inden servering.
Gulerødder og asparges: Lunes i ovnen i 10-12 minutter. Fordel den friske chimichurri henover lige inden servering.

3. Sauce & Salat

Rødvinssauce: Hæld den gode, hjemmelavede rødvinssauce over i en lille gryde og opvarm den langsomt ved svag varme.
OBS: Emballagen tåler ikke opvarmning.
Couscoussalat: Den farverige salat med rødbede, salatost, spinat og granatæble er serveringsklar

Vejledning

Dessert & Kransekage

Den søde afslutning på året.
Nytårsdessert: Desserten består af flere mindre anretninger. Tag dem ud af køleskabet 10-15 minutter før servering, så de står ved stuetemperatur – det fremhæver alle de gode smagsnuancer. Husk isen i fryseren.

Kransekage Petit Four: Kan opbevares ved stuetemperatur hele aftenen. Serveres og nydes til kaffen eller sammen med nytårsboblerne, når klokken slår 24:00.

Velbekomme og rigtig god nytårsaften!

Apetit.dk
smagsfulde oplevelser