



Vejledning til færdigtilberedning og servering

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.

VIGTIGT INDEN I STARTER:

Køl: Hele menuen skal opbevares på køl indtil tilberedning.

Frys: Isen skal i fryseren med det samme.

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.

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.
- Kryddring: 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

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!

