

2025

BOUILLON

Nytårsmenu

OPVARMNINGSVEJLEDNING

*Det er vigtigt, at du – så snart du kommer hjem – tjekker, at du har fået ingredienser til det rette antal gæster. Skulle der mod forventning være noget galt med din levering, skal du henvende dig på telefon **73 70 99 80**, så hjælper vi dig. Vær opmærksom på, at telefonen lukker kl. 16.00, og at vi derefter ikke kan løse fejl og mangler.*

TJEK, AT DU HAR ALLE DISSE INGREDIENSER

FORRET

- Lakserillette
- Salat/urteblanding
- Surdejsbrød
- Smør

HOVEDRET

- Oksemørbrad
- Pommes Anna-kartofler
- Grønne bønner og kryddersmør
- Rødvinsauce
- Timian og hvidløg

DESSERT

- Chokoladekage
- Crème anglaise
- Syltede blomster

ALLE
INGREDIENSERNE
SKAL OPBEVARES
I KØLESKAB VED
5 GRADER

DU SKAL BRUGE FØLGENDE

- 2 tykbundede gryder à ca. 2 liter
- 1 stegepande
- Piskeris, grydeskeer, paletkniv og en god kniv
- Ildfast fad
- Lidt olie og smør til at stege i
- Tallerkner, bestik og servietter

LÆS HELE OPVARMNINGSVEJLEDNINGEN IGENNEM, INDEN DU BEGYNDER.

FORRET

*Cremet lakserillette af bagt og varmrøget laks
med sprøde salater og dild. Surdejsbrød
med smør fra Bretagne.*

30 MINUTTER INDEN SERVERING

- Tænd ovnen på 200 grader varmluft
- Ovnen skal nu forblive tændt, indtil hovedretten er anrettet
- Tag følgende ting ud af køleskabet, så det kan nå at få stuetemperatur inden opvarmning: **mørbrad** og **kartofler**

15 MINUTTER INDEN SERVERING

- Dup brødet med koldt vand, og kom det i ovnen ca. 7-8 minutter, til det er sprødt og gennemvarmt

Anretning: Læg lakserilletten på midten af en tallerken. Anret salaten omkring lakserilletten. Server med lunt surdejsbrød og smør.



HOVEDRET

*Bøffer af oksemørbrad, pommes Anna-kartofler,
grønne bønner og rødvinssauce.*

25 MINUTTER INDEN SERVERING

- Sørg for, at ovnen stadig er varm og står på 200 grader varmluft
- Skær pommes Anna-kartoflerne ud i portioner, så det passer til antal gæster, og stil plastbakken i ovnen i 25 minutter (plastbakken kan godt tåle at komme i ovnen – husk bare at fjerne låget). Det er vigtigt, at kartoflerne skæres ud inden, da opvarmningen ellers tager længere tid.
- Brun mørbradbøfferne af på en varm pande i lidt olie eller smør, kom timian og hvidløg ved, og læg dem i et ildfast fad
- Kom fadet i ovnen i ca. 10-15 minutter

5 MINUTTER INDEN SERVERING

- Kog saucen op under omrøring
- Tag mørbradbøfferne ud, og lad dem hvile i ca. 5 min, inden du begynder at anrette
- Kom bønner og kryddersmør i en gryde med en lille smule vand i bunden
- Varm dem hurtigt op under låg, så de bevarer deres farve og sprødhed
- Varm tallerkner til hovedretten

Anretning: Anret mørbradbøfferne, Pommes Anna-kartofler og bønner på tallerkenen. Fordel saucen ved kødet med en spiseske.

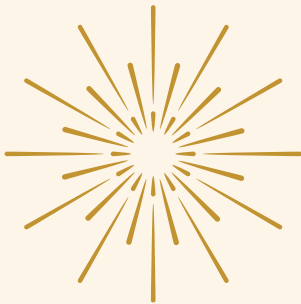
BOUTILLON



DESSERT

*Chokoladekage med crème anglaise
og syltede blommer.*

Anretning: Fordel crème anglaise på bunden af tallerkenen. Læg chokoladekagen i midten af crèmen. Anret de syltede blommer oven på kagen.



***GODT
NYTÅR!***





BOUILLON