

# Dessert

Klassisk citrontærte med sprød mørdejsbund, syrlig creme og brændt marengs på toppen, hertil skovbærcoulis og chokoladecrumble

## Tjekliste:

- Citron marengskage
- Skovbær coulis
- Chokolade crumble

## Tilberedning

Tag citrontærten ud fra køl ca. 30 min. før anretning.

## Anretning:

Tag dessertkagen ud af foliebakken, og sæt den midt på en desserttallerken. Klip et lille hul i posen med skovbær coulis, og lav små dråber rundt på tallerkenen. Åbn posen med chokoladecrumble, og drys rundt på tallerkenen.



*Nemmere nytår  
bli'r det ik'*

# NYTÅRSMENU 2022

- Din guide til nem tilberedning

Min **KØBMAND**



# Forret

## Jomfruhummersuppe med pocheret torsk samt brød og smør

### Tjekliste:

- Hummersuppe
- Torsk
- Fennikel
- Ørredrogn
- Dildolie
- Brød
- Smør

### Tilberedning:

Tænd ovnen på 160 °C.

Tag folien af bakken med torsk.

Find kuvertbrødet.

Brød og torsk tilberedes på en rist i ovnen i ca. 20 minutter.

Hæld posen med hummersuppen i en gryde. Den varmes ved svag varme i ca. 15 minutter.

Fennikel opvarmes i en lille gryde med lidt smør eller olie ved svag varme i ca. 10 minutter.

### Anretning:

Placer torsken midt i en skål eller dyb tallerken. Hæld hummersuppen rundt om fisken.

Den varme fennikel lægges oven på torsken og herefter ørredrognen.

Dildolie dryppes i suppen rundt om torsken.

Kuvertbrødet skæres evt. og serveres med smør.



# Hovedret

## Beef a la Wellington af tyksteg hertil kartoffel, rødbeder, ærtepuré og cremet pebersauce

### Tjekliste:

- Beef a la Wellington
- Kartoffelgratin
- Honningrødbeder
- Ærtepuré
- Pebersauce

### Tilberedning:

Den tændte ovn sættes op til 200 °C.

Tag Beef a la Wellington ud af bakken

og sæt den på en bageplade med bagepapir. Varmes i ca. 30 minutter til butterdejen er gylden og sprød.

Brug evt. stegetermometer – temperaturen skal max være 60 °C.

Efter 20 minutter sættes kartofler og rødbeder

i ovnen i 20 minutter. Brug evt. bakken, hvor folien fjernes.

Efter ca. 30 minutter tages stegen ud af ovnen. Lad den hvile under et klæde i 10 minutter.

Ærtepuré og pebersauce opvarmes i hver sin lille gryde ved svag varme i ca. 10 minutter.

### Anretning:

Skær stegen i ca. 1 cm tykke skiver og fordel kødet på tallerkenen.

Anret kartoffel, ærtepuré og rødbeder rundt om kødet.

Hæld sauce på tallerken og lidt op ad kødet.

