



NYTÅRS- MENU 2026



– DIN GUIDE TIL NEM TILBEREDNING

Min **KØBMAND**



FORRET

Jordskokkesuppe med trøffel, sprøde bacontern og croutondrys. Hertil kuvertbrød og smør.

Tjekliste:

- ☐ Jordskokkeuppe
- ☐ Bacontern
- ☐ Croutondrys
- ☐ Brød og smør

Tilberedning:

- ☐ Klargør suppen, bacontern, croutondrys, brød og smør.
- ☐ Tænd ovnen på 200 °C (varmluft 180 °C).
- ☐ Hæld suppen i en gryde og varm langsomt op ved svag varme i ca. 10 minutter.
- ☐ Lun brødene og bacontern i ovnen i ca. 10 min.

Anretning:

- ☐ Hæld suppen op i skålene. Fordel bacon, croutondrys og små blade timian på toppen lige inden servering.
- ☐ Server brød og smør til.

*Serveres i en lille
dyb tallerken
eller skål*





HOVEDRET



Oksemørbrad hertil gulerodspuré, syltede borettaneløg, kartoffelgratin med emmentaler og rødvinsauce.

Tjekliste:

☐ Oksemørbrad

☐ Kartoffelgratin

☐ Gulerodspuré

☐ Borettaneløg

☐ Rødvinsauce

☐ Timian

Tilberedning:

☐ Tænd ovnen på 200 °C (180 °C varmluft).

☐ Klargør oksemørbrad, rødvinsauce, kartoffelgratin, gulerodspuré og syltede borettaneløg.

☐ Varm kartoffelgratin i ovnen i 20 minutter.

☐ Varm sauce og puré ved svag varme i hver sin gryde.

☐ Brun bøfferne i smør ved høj varme ca. 1-2 minutter på hver side.
Krydr med salt og peber.

☐ Bøfferne færdigsteles i ovnen ved 200 °C (varmluft 180 °C)
i ca. 10-12 minutter for medium tilberedning.

☐ Når bøfferne er færdige, tages de ud
af ovnen, dækkes til med stanniol.
Skal trække i ca. 5 minutter.

NB. Ønskes bøffen rød, skal stegetiden
være ca. 8-10 minutter i ovnen.
Gennemstegt ca. 15 minutter.

Anretning:

☐ Placer bøffen i midten af tallerkenen –
herefter kartoffelgratin, puré og syltede
borettaneløg.

☐ Hæld lidt sauce halvt over bøffen, kom
resten af saucen i en sauceskål.

☐ Pynt til sidst med timian.



DESSERT

Dessertkage med frisk æblekompot og mascarponecreme på en crunchy bund, toppet med en let karamel. Hertil crumble med karamelfudge og æblecoulis på grønne æbler.

Tjekliste:

- ☐ Dessertkage
- ☐ Æblecoulis
- ☐ Karamelcrumble

Forberedelse:

- ☐ Find kagen, crumble og coulis frem.

Anretning:

- ☐ Anret kagen i midten af en skål eller tallerken.
- ☐ Klip et hjørne af posen med coulis og fordel coulis i dråber eller streger rundt om kagen og drys herefter med crumble.

