

# Nytårsmenu 2023

**OBS – start med at sætte isene i fryseren, som er i posen øverst i din kasse**

Tak, fordi De valgte Din Madpartner som samarbejdspartner til Deres nytårsaften.

Med fælles hjælp vil De og Deres gæster få en god gastronomisk oplevelse.

Det er vigtigt, at De tjekker, om det hele er med.

Ved spørgsmål ring da på **25766620**

*Følg blot denne vejledning og hermed velbekomme – vi anbefaler, at vejledningen gennemlæses inden opstart!*

*Det er vigtigt, at maden står i temperaturforhold under 10 grader.*

## **Snacks: Markeret med hvid farve**

### **Se vejledning til anretning ved at scanne QR koden**

1. Anret mandler og oliven i skåle
2. Fyld krustaderne med trøffelcreme (som er i den lille sprøjtepose med de sorte nistre) og til sidst skinken
3. Fyld butterdejen med laksemousse (som er i en lille sprøjtepose med lyserød farve) og pynt med karse

## **Forret: Markeret med grøn farve**

### **Se vejledning til anretning ved at scanne QR koden**

1. Hummerbisque – koges op ved omrøring, smages evt. til med salt og peber
2. Kuvertbrød - lunes i ovnen i ca. 5 minutter ved 170 grader
3. Hæld den varme hummersuppe hen over anretningen, evt. inde ved bordet – det er så festligt  
(TIP: Stavblend suppen lige inden servering, så bliver den dejlig luftig)
4. Servér brødet og smørret til forretten  
Sørg for at smørret står ved stuetemperatur

## **Hovedret: Markeret med rød farve**

### **Se vejledning til anretning ved at scanne QR koden**

1. Sørg for at forvarme ovnen ved 200 grader på varmluft
2. Varm oksemørbraden i ovnen

## **ANBEFALING**

**Brug stegetermometer for at opnå det bedste resultat  
Stegetiderne i vejledningen er målt på vores ovne – det kan variere fra ovn til ovn**

Ovntid over 20 min. = gennemstegt (+66 grader)

Ovntid ca. 13-17 min. = medium (61-66 grader)

Ovntid ca. 9-13 min. = (rød 56-61 grader)

3. Efter endt tid i ovnen skal kødet hvile - gerne 10 min. dækket af stanniol
4. Gulerodspuréen varmes op i en kasserolle under jævne omrøring
5. Saucen koges op i en gryde under omrøring - smag evt. til med salt og peber
6. De syltede bøgehatter & Pommes Anna kommes i et fad og sættes i ovnen, når kødet har 5 min. tilbage af stegetiden, giv det 10 - 15 minutter.
7. Skær kødet i tynde skiver og drys med lidt salt
8. Servér den varme rødvinssauce

## **Dessert: Markeret med gul farve**

### **Se vejledning til anretning ved at scanne QR koden**

1. Tag isen ud af fryseren 5 min. før anretning
2. Kokoscremen (lille pose – hel hvid)
3. Anret med citronmelisse (grøn urt)

**Vi ønsker Dem og Deres gæster velbekomme samt et lykkebringende nytår!**

**Deltag i aftenens nytårskonkurrence på Facebook**