

Varme- og anretteseddel NYTÅR 2024

Start med at tænde ovnen på 180°C varmluft, så den er forvarm.

Forret nr. 1

Kan også bruges til dronningens Nytårstale eller som mellemret

Bruschetta lunes i ovnen i ca 3 min hvorefter den kolde tomat fordeles ovenpå.

Mini løgtærter varmes i ovnen i ca 15 min.



Forret 1

Forret nr. 2

Risottokugle varmes i ca 20-25

Rösti af knolde & rødder varmes i 5-7 min

Spicy chili mayo (kold) lægges på tallerkenen og risottokuglen placeres herpå.

Röstien toppes med kold laksemousse og karse

Rejecocktailen stilles på tallerken og pyntes med kryddergrønt



Forret 2

Hovedret

Bøffen krydres med salt og peber og skal have stuetemperatur inden stegning.

Bøffen steges på pande ved **høj** varme i olie indtil den har fået stegeskorpe på begge sider.

Herefter sænkes temperaturen til middel varme og der tilsættes smør. Steg bøffen ca 1 min på hver side.

Tages af panden og hviler ca i 5 min.

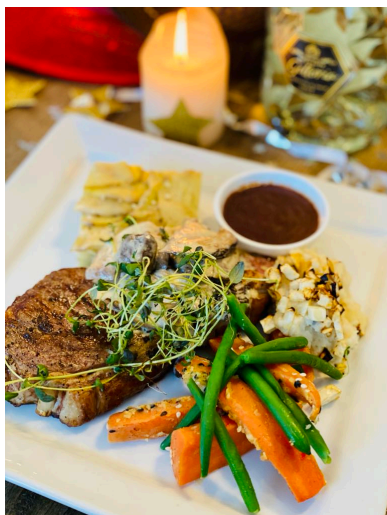
Pommes Anna med jordskokker varmes i ca 20-30 min til de er gennemvarme (ca. 75°C)

Bagte rodfrugter & Haricot verts varmes i ca 8-12 min

Saucen opvarmes i gryde og koger i et par minutter.

Sellerimos med selleritern varmes i ca 15 min.

Råsyltede røde bær serveres kold.



Hovedret

Dessert

Kan også nydes senere på aftenen med kaffe eller bobler

Hjemmelavet flødebolle, Gateau Marcel og skovbærcoulis opbevares i køleskab.

Isen opbevares på frys og æbletern ved stuetemperatur.

Tallerkenen drysses med sprød æbledrys

Isen tages ud af bægret inden den placeres sammen med de andre dele på tallerkenen.



Dessert

Godt nytår

*og velkomme,
ønskes I af alle pigerne i
Buffet Køkkenet*