

Vejledning Nytårsmenu

(før du går i gang tænder du din ovn til både snacks, forret og hovedret på 200 grader varmluft)

Snacks

En lille velkomst ved bordet til et godt glas

indeholder 3 dele: Gratineret butterdej, oliven og ramsløgs pølse

Sådan gør du: varm pølsen i forvarmet ovn ved 200 grader ca. 8 min (de sidste 2 min kan du med fordel bage butterdejs stænger med så de og luges let. Anret alle snacks på et samlet fad

Forret

Letsaltet bagt torsk med japansk peberrod, salat af beder, skaldyrsbisque og sprødt bacon. Hertil brød og smør

Indeholder 6 dele: Salt rimmet torskemedaljon med bacondrys, skaldyrs bisque, wasabi aioli, julienne af beder, citron, purløg

Sådan gør du:

- 1, Det første du gør er at hælde skaldyrsbisquen i en lille gryde og varme den op til kogetemperatur
- 2, Dernæst sætter du torskens på en bakke og ind i ovnen 10-12 min i forvarmet ovn på 200 grader
- 3, Marinerer salaten med saften fra din citron og smag til med salt og peber og du er nu klar til anretning
- 4, centrer torskens i din dybe tallerken
- 5, Hæld en dl af den varme bisque rundt om torskens i bunden af tallerkenen (blend den med fordel op med din stavblender)
- 6, til sidst fordeler du tre små portioner af wasabi aiolien i bisquen og pynter med den marinerede salat og purløg.

Serveres med brød (lun evt. et par minutter i ovnen) og smør

Hovedret

Medaljon af oksemørbrad og svinekæbe i rødvinssky med pommes duchesse, glaseret skorzonerrød og syltet rødløg

Indeholder 6 dele: medaljon af oksemørbrad, braiseret svinekæbe i rødvinssky, pommes duchesse, skorzonerrød i glace, gremolata og syltet rødløg

Sådan gør du:

- 1, Hæld rødvinssky og svinekæber i en gryde og varm op til kogepunktet. Når det koger skrues ned til svag simren. Lad det simre ca. 10 min til kæberne er gennemvarme.
- 2, krydder medaljon med salt og peber og sæt medaljon og kartoffel i den forvarmede ovn på 200 grader, skal have ca. 12 minutter for medium kerne for på kødet og sprød kartoffel
- 3, glaser skorzonerrødderne op i en lille saute pande/ gryde og smag til med gremolata (persille/citronskal blandingen) lige inden servering og du er nu klar til anretningen
- 4, centrer medaljon på hovedrets tallerkenen og sæt kartofflen ved siden af, læg svinekæben foran og lad rødvinsskyen dække kæbe og medaljonen
- 5, læg de glaserede skorzonerrødder til venstre på tallerkenen
- 6, pynt med passende mængde syltede rødløg og resten af din gremolata

Dessert

Brownie med champagne mousse, chokoladesauce og jordbær i egen saft

Indeholder 4 dele: portionsglas med champagne mousse, brownie, jordbær i egen saft og chokoladesauce

Sådan gør du:

- 1, Lun chokolade saucen op i en lille gryde må ikke koge!
- 2, anret i den dybe tallerken fra forret og dæk bunden i jordbær i egen saft, sæt brownie og glasset med moussen i bunden af tallerkenen, og dæk brownien let med den lune chokoladesauce, Kan med fordel serveres med en kugle af jeres yndlings is 😊

Tak fordi i valgte at købe jeres nytårsmiddag her hos os på Møllegården, vi håber i nyder maden og får en god aften.

Der er inspirationsbilleder til anretningen på www.grisestalden.dk Velbekomme og rigtig godt nytår 😊