

# FREMGANGSMÅDE

At koordinere og servere en 4-retters menu kræver fuld koncentration.

Vi har gjort arbejdet ekstra nemt og overskueligt med en logisk opvarmnings- og anretningsvejledning, der trin for trin guider jer igennem hele processen.

Det er vigtigt at læse vejledningen grundigt igennem, inden I starter tilberedningen. Når nytårskassen pakkes ud, anbefaler vi, at retterne opdeles. Det vil lette arbejdsgangene, ligesom I med fordel kan finde gryde, pande og fad frem allerede nu.

Vi håber, I får et godt og lykkebringende nytår – og naturligvis noget rigtig dejlig mad. Rigtig godt nytår og velbekomme!

## DET SKAL DU HAVE KLAR



Ovn sat på 180°C varmluft



Pande, gryde og ildfast fad



Salt og peber



Smør/Olie til stegning



Evt. sprøjtepose

## TJEKLISTE

### STARTER

- Tartelet
- Kyllingemousse
- Syltede svampe
- Sky
- Skinken
- Cherrytomater
- Profiterole
- Creme de brie
- Tapaspølse
- Urter til pynt

### FORRET

- Fiskesoufflé
- Safransauce
- Blodappelsinperler
- Krebsehaler
- Urter til pynt
- Dildolie

### DESSERT

- Isbombe
- Marengs

### HOVEDRET

- Kartoffelbåd
- Braiseret nakke af iberico
- Oksemørbrad
- Gulerødder
- Romanesco
- Sauce Bordelaise
- Gulerodscrudité
- Urter til pynt



STARTER

- Lav en lille fordybning i midten af profiteroles. Top med creme de brie og fold tapaspølsen dekorativt. Sæt en tandstik igennem og pynt med karse.
- Tarteletterne fyldes med kyllingemousse og toppes med syltede svampe og sky.
- Anret skinken med cherrytomaterne.

(Brug evt. en sprøjtepose til at komme fyldet i profiteroles)



FORRET

- Steg fiskesouffléen i en stor klat smør i ca. 5 minutter på hver side ved medium varme. Den skal blive lysebrun og sprød (kernetemperaturen skal være ca. 65°).
- Samtidig lunes sauceen i en gryde – den må ikke koge.
- Hæld sauceen i bunden af en dyb tallerken og læg fiskesouffléen i midten.
- Pynt med blodappelsinperler, krebsehaler og urter.
- Dryp olien i sauceen for en flot finish.



HOVEDRET

- Tag ingredienserne ud af køleskabet 20-30 minutter før tilberedning.
- Kom kartofflen i ovnen i 15-20 minutter til den er gennemvarm og gylden.
- Steg kødet på en pande ca. 3 minutter på hver side ved middelvarme (eller varm det i ovnen) til en kernetemperatur på 56°-58°. Lad bøfferne hvile i 5 minutter inden servering.
- Kog gulerødderne i letsaltet vand i 7-9 minutter. Kålen kommes i halvvejs og koger med i 3-4 minutter.
- Varm lige så stille sauceen og det braiserede kød op i en gryde.
- Anret som på billedet og slut med gulerodscrudité og ærteskud.



DESSERT

- Fordel knust marengs på tallerkenen og placer dessertkuglen i midten, så den knuste marengs støtter kuglen.

Scan mig

Mangler du inspiration til anretningen, så se vores anretningsvideo her.



[www.mesterslagteren.dk/mesterslagteren-nytaarsmenu](http://www.mesterslagteren.dk/mesterslagteren-nytaarsmenu)