

SLAGTERENS NYTÅRSMENU

ANRETNINGS VEJLEDNING



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, gryder og ildfast fad



Salt og peber



Smør/olie til stegning



Stavblender/piskeris

TJEKLISTE

STARTER

- ☐ Blinis
- ☐ Kyllingesalat
- ☐ Snackpølser
- ☐ Coppa
- ☐ Syltet tomater
- ☐ Brøndkarse

FORRET

- ☐ Fisk
- ☐ Kuvertbrød
- ☐ Tomater
- ☐ Basilikumssauce
- ☐ Brøndkarse

HOVEDRET

- ☐ Nakkefilet
- ☐ Mørbradbøf
- ☐ Kartoffel
- ☐ Sherrysauce
- ☐ Aspargesbroccoli
- ☐ Pariserkarotter
- ☐ Syltede rødøg
- ☐ Timian

DESSERT

- ☐ Isdessert



STARTER

- Steg de små blinis i smør/olie på en varm pande
- Skær snackpølserne i mundrette bidder
- Fold Coppa og sæt på de syltede grønne tomater, sæt et lille spyd i
- Læg en skefuld kyllingesalat på de stegte blinis
- Pynt de 3 starters med lidt brøndkarse.



FORRET

- Fisken dampes i ovn ved ca. 180°C i ca. 20 min. Gerne tildækket, med lidt vand i et ildfast fad
- Lun kuvertbrødene i en 180°C varm ovn i 5 min.
- Varm basilikumssaucen op
- Fordel semidried tomater rundt på de dybe tallerkner
- Læg den dampede fisk i midten af tallerken
- Skum saucen op med en stavblender og fordel saucen rundt om fisken
- Top med brøndkarse
- Servere de lune kuvertbrød til forretten



HOVEDRET

- Tag råvarerne ud af køleskabet 30 minutter før anretning
- Varm nakkefilet og kartoffel i en 200°C varm ovn i 20 minutter
- Varm mørbradbøffer i en 200°C varm ovn til en kerntemperatur på 56-58 grader (medium stegt)
- Varm saucen forsigtigt op
- Kog aspargesbroccoli og pariserkarotter i 2 minutter
- Anret som på billedet og pynt med syltede rødøg og timian



DESSERT

- Tag isen ud af fryser 5 minutter før servering

Del din feedback med os: ms@mesterslagteren.dk

Scan mig

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



www.mesterslagteren.dk/mesterslagterens-nytjaar-2025