

## VEJLEDNING

### 3-RETTERS MENU - PORTIONSANRETTET

#### OVNEN OPVARMES TIL 200 GRADER VARMLUFT OVN

Denne menu kræver ikke det store af jer i køkkenet. Følger du disse anvisninger, opnår du det bedste resultat. Alle emner skal varmes som beskrevet herunder:

**FORRETEN** er helt færdiganrettet og skal blot pakkes ud og serveres. Røget kuller, purløgsemulsion, syltede skorzonerrød, rosenkålsblade, aromatisk olie og sprøde chips.

**HOVEDRET** af krydderstegt kalvemørbrad, variation af knoldselleri, grillede løg og kraftig sauce med brombær. Serveres med hasselbagte kartofler og citrontimian-smør.

#### VEJLEDNING

Ovnen forvarmes på varmluft 200°, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn. Alle emner skal varmes uden låg.

1. Kalvemørbraden steges færdig i ovnen i ca. 10-12 min. Lad kødet trække i ca. 4 min. på et skærebræt, inden det skæres for. Det er vigtigt når i skærer, at det er på tværs af kødfibrene.
2. Kartofflerne bages i ovnen med citronsmør og timian på i ca. 10-15 min.
3. Bag løg i ovnen i ca. 10-15 min.
4. Læg en skefuld knoldselleripure på den store "skive" af knoldselleri og varm begge dele sammen i ovnen i ca. 5-10 min.
5. Pynt derefter knoldselleri pureen af på toppen med de tynde små firkanter af rå knoldselleri, lagt som et lille tag og drys med tørret spinat (som på billedet på webshoppen).
6. Sauce varmes op i en gryde. Den må gerne boble svagt. Tilsæt brombær i sauce lige inden servering.
7. Anret alle elementerne på en forvarmet tallerken. Den varme sauce kan hældes på ved bordet. Kartofflerne serveres a part.

NB: Stegetider til ungvæget  
8-10 min: Rød til medium.  
12-15 min: Medium +/-  
20-30 min. Gennemstegt

**DESSERTEN** er helt færdiganrettet og skal blot pakkes ud og serveres. MIBmoussekage, kraftig mørk chokolade, syltede kirsebær, marengs og mynte.