

VEJLEDNING

SOCIAL DINING - ANRETTEDES PÅ FADE "TO-SHARE"

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

FORRETTER - Alle 3 forretter er helt færdiganrettet og skal blot pakkes ud og serveres:

- Marmoreret laks i rødbede - rygeostcreme - syltet skorzonerrod - puffedede ris
- Hokkaido i variation - citrus flødesauce - ristede hasselnødder
- Terrine af kalv - svampe creme - syltede svampe - rødbedegelé - peberrodssne

HOVEDRETTER

- Dansk oksefilet stegt med rosmarin og hvidløg**
- Perlehønebryst med chipotle marinade**
- Grønkålssalat - friske æbler - syltede rødløg - mormor dressing
- Dehydrerede rødder - citrus vinaigrette - jord
- Ristede kartofler - hasselnødder - rapsolie**
- Lun bearnaisesauce med friske urter**
- Tærte med knoldselleri og kørvel**

VEJLEDNING

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

1. Oksefilet og Perlehønebryst 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 skære, at det er på tværs af kødfibrene.
2. Kartofflerne bages i ovnen i ca. 15-20 min. Anrettes og serveres a part.
3. Sauce varmes i en gryde ved middelvarme, rør undervejs.
4. Tærten lunnes i ovn i ca. 3-4 min.
5. Anret alle elementerne på mindre forvarmede fade
6. Serveres med resten af hovedrettens kolde anretninger

NB: Stegetider til ungvæget

8-10 min: Rød til medium.

12-15 min: Medium +/-

20-30 min. Gennemstegt

DESSERT - De 2 desserter er helt færdiganrettet og skal blot pakkes ud og serveres.

- Æble trifli - hvid chokolade - karamelliseret havre
- MIB mazarin kage - saltet karamel - sprød marengs