

VEJLEDNING

3 RETTERS FORÅRSMENU

Denne 3-retters menu er portionsanrettet og kræver ikke det store af jer i køkkenet. Følger du disse anvisningerne, opnår du det bedste resultat. Alle emner med markering ** skal varmes, som beskrevet herunder:

FORRET

Lavbagt kuller – skæl af danske radiser – pocheret asparges fra Sanderumgaard – stebiderrogn – cremet ærtesauce på friske ærter – sprøde blade.
Menuen serveres med frisbagt surdejsbrød og tapanade af soltørrede tomater.

Vejledning:

Forretten er anrettet i vores service og klar til servering.

1. Ca. 10 minutter inden servering lægges de sprøde blade på retten.
2. Hæld den cremede ærtesaucen over lige inden servering.

HOVEDRET

Farseret perlehønebryst – løgquiche med råsyltede grønne asparges – danske jordskokker – smørristede morkler med ramsløg – cremet timiansauce med syltede sennepskorn** - nye kartofler med citrusolie og havsalt**.

Vejledning:

1. Forvarm ovnen til 200°C (varmluft).
2. Perlehønebryst: Varmes i ovnen uden låg i ca. 12-16 minutter.
3. Jordskokkelpuré: Varmes i en gryde ved middel varme eller i ovnen i alubakken i ca. 10- 15 minutter.
4. Løgquiche med råsyltede grønne asparges: Løg tærte varmes i ovnen i ca. 8-10 minutter. Pyntes med råsyltede grønne asparges og urter inden servering.
5. Smørristede morkler med ramsløg: Varmes i ovnen i ca. 8 minutter.
6. Nye kartofler: Varmes i ovnen i ca. 15 minutter og serveres separat.
7. Cremet timiansauce: Varmes i en gryde ved middel varme under omrøring.
Tilsæt de råsyltede sennep lige før servering.

DESSERT

Joconde-pistaciebund – kraftig chokolademousse – Dubai-knas – lemon curd – brændt hvid chokolade – citrus sorbet.

Vejledning:

1. Desserten er anrettet i vores service og klar til servering.
2. Husk at servere citrus sorbet som tilbehør til desserten.
3. OBS: Sørg for at lægge isen i fryseren straks, når I kommer hjem.
Velbekomme!

VELBEKOMME