

# VEJLEDNING

## SOCIAL DINING JULEMENU

Social dining menu på fad "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:

De første to retter er helt færdiganrettet og skal blot pakkes ud og serveres sammen med brødet.

### DET KOLDE

- Gammeldags modnede, marinerede sild med kaperscreme serveres med salat af æble og fennikel
- Færøsk laks i rødbede serveres med peberrodscreme, råsyltede rosenkål, brændt porre og urtesalat

Menuen serveres med friskbagt surdejsbrød, groft rugbrød og friskpisket smør.

### DET LUNE

- MIBtartelet med sauce velouté fyldt med høns og asparges, syltede tomater og frisk persille\*\*
- Julepølse af and og æbler med karamelliseret løg/æblechutney\*\*

### DET VARME

- Confiteret andelår med bagte æbler og havsalt\*\*
- Karamelliserede kartofler med en anelse citrus\*\*
- Salat af dansk kål, syltede græskar, ristede nødder, pære og mild sennep
- Solbærkogt rødkål\*\*
- Hertil kraftig andesauce med fyld af råsyltede ribs\*\*

### VEJLEDNING

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

1. Julepølsen varmes i ovnen i ca. 10 min. Servers med karamelliseretløg/æblechutney.
2. Tarteletfyldet varmes ved middelvarme og forsigtig omrøring i en gryde (pas på det ikke brænder på i bunden). Det kan også varmes i ovnen direkte i alubakken med låg på, i ca. 10-15 min - rør en gang undervejs.

3. Bag tarteletterne i ca. 3 min.
4. Fyld tarteletskallerne med det varme fyld og pynt med tomat og persille.
5. Andelåret varmes i ovnen ca. 15-20 min. Æblerne varmes i ovnen i ca. 5 min. Andelåret anrettes med æbler og frisk timian inden servering.
6. Solbærkogt rødkål varmes i en gryde ved middelvarme eller i ovnen i alubakken med låg på i ca. 10-15 min.
7. De karamelliserede kartofler varmes i ovnen i ca. 15 min. Rør en gang undervejs.
8. Andersaucen varmes i en gryde ved middelvarme - rør rundt undervejs. Tilsæt ribs i saucen lige inden servering.
9. Det hele anrettes og serveres på mindre fade.

### **DET SØDE**

- Risalamande med Bora Bora grand cru vanilje samt hvid chokolade og ristede mandler.
- Hertil kirsebærsaube tilsmagt med Amarena kirsebær\*\*

Lun kirsebærsaube i en gryde ved middelvarme under omrøring. Server den færdiganrettede ris a la mande med saube a part.

VELBEKOMME