



Opvarmnings vejledning til nytårs menuen 2023

Suppen:

Hummerbisquen opvarmes i en gryde.
Jomfruhummerhaler og asparges tilsættes de sidste par minutter.

Forretten:

Forretten er færdig lavet og skal bare anrettes på tallerknen.
Brødet opvarmes i ovnen i 5 min på 200 grader.

Hovedretten:

Oksemørbraden sættes i forvarmet varmlufts ovn ved 200 grader i 25-30 min.
og skal trække overdækket ca. 10 min. inden udskæring.

Ved brug af stegetermometer skal kernetemperaturen være 53 (rød) 56 (medium).
Vi beregner ca. 200 g. pr. kuvert.

Pommes Anna sættes ind i ovnen overdækket med stanniol i ca. 15-20 min.
mens kødet trækker.

Aspargesbroccoli, gulerødder og østershatte varmes i ovnen i ca. 7 min.

Saucen varmes op i en gryde under oprøring.

Det hele anrettes på en tallerken.

Desserten:

Isen tages ud af fryseren 5 min. før servering og tages ud af formen.
Isen anrettes i nøddekurven og pyntes med chokolade og hindbærcoulis samt mynte.

Th Sørensens ønsker jer velbekomme og et rigtig godt nytår!