



Opvarmnings vejledning til nytårs menuen 2025

Suppen

Jordkokkesuppen opvarmes i en gryde og anrettes i suppe tallerkner og pyntes af med croutoner og persilleolie.

Forretten

Forretten er færdig lavet og skal bare anrettes på tallerknen.
Brødet opvarmes i ovnen i 5 min på 185 grader. Gerne lige fugt brødet på overfladen med lidt vand inden det varmes.

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 imens kødet trækker.

Garnituren varmes i ovnen i ca. 8 min.
Efterfølgende vendes det med smør og persille.

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 og chokoladekagen anrettes på tallerknen og pyntes af med mandelcrumble og hindbær coulis.

Th Sørensens ønsker jer velkomme og et rigtig godt nytår!