



Nytårsmenu fra Det Gamle Posthus

God arbejdslyst!

Når du kommer hjem

- Læs hele vejledningen igennem og tøv ikke med at kontakte os, hvis du har spørgsmål.
- Læg ud med at tjekke, at du har modtaget alle dele til din nytårsmenu. Brug nedenstående liste.
- Sæt følgende dele på køl:
 - Pesto + smør.
 - Suppe + kammusling.
 - Dyrekølle + rødløg + majo + purløg.
 - Kød + sauce + tre slags gulerødder + kartoffel + skalotteløg og timian.
 - Kage + coulis + ananaskirsebær.
- Sæt følgende dele på køkkenbordet:
 - Urteolie + Jordskokchips.
 - Hvedechips.
 - Brød.

Tilberedningsvejledning:

Brød, pesto & smør

Brødet er serveringsklar. Det kan dog lunes 4-5 minutter.
Vi anbefaler, at pestoen serveres i en lille skål og smørret på en lille tallerken.

Forret

Cremet suppe af jordkok med ristet kammusling og grøn urteolie.

Tilberedningstid cirka 15 minutter.

- Forvarm din ovn til 200 grader.
- Suppen hældes i en gryde.

Du kan vælge at forvarme dine dybe tallerkener og suppekande/terriner i ovnen, for at holde retten varm så længe som muligt.

- Kammuslingen sættes på bagepapir på en plade med stegefladen opad.
- Suppen opvarmes under konstant omrøring til den koger. Den brænder ret nemt på.
- Når suppen er varm, sættes kammuslingen i ovnen i 5 minutter. 2 minutter længere, hvis du ikke bruger varmluft. Kammuslingen er klar, når den er varm.
- Anret som på første billede øverst i (varme) dybe tallerkener og hæld gerne suppen op ved spisebordet eller benyt en terrin.
- Sluk ikke ovnen!
Det er en stor fordel, at ovnen er helt varm til hovedretten.

Mellemret

Røget dyrekølle med syltede rødløg, Blå Kornblomstmajo og sprød hvede.

Tilberedningstid cirka ti minutter.

- Anret dyrekøllen som på andet billede øverst på forsiden i tre klaser på en kold flad tallerken.
- Læg rødløgene på et stykke køkkenrulle, så de dryppes af for væde. Læg et stykke syltet rødløg på hver klase, og pynt med purløg.
- Klip et lille hul i spidsen af sprøjteposen. Sprøjt majonæse ved siden af hver klase.
- Lige før servering sættes de små hvedechips i majonæsen.

Hovedret

Dansk kalvemørbrad med pommes Anna, gulerod på tre faconer og timiansauce med skalotteløg.

Tilberedningstid cirka 20-25 minutter.

- Din ovn skal være 200 grader varm.
- Hæld saucen i en lille gryde.

Du kan vælge at forvarme dine flade tallerkener og saucekande i ovnen, for at holde retten varm så længe som muligt.

- Følgende placeres med en centimeters afstand på bagepapir på en plade:

Kød.

Pommes Anna.

Gulerodskugler i aluform med smør.

Bagte gulerødder.

Gulerodspuré i aluform. Forbliver overdækket af bagepapir og folie, som det er pakket.

- Pladen sættes i ovnen midtfor.
- Sauce varmes under omrøring til den koger.
- Efter 12-15 minutter tages pladen ud. Kødet lægges på et rent klæde og dækkes med staniol. Tiden afhænger af din ovn. Ved denne tilberedning vil kødet være medium stegt.
- Ønsker du kødet mere stegt, giver du det længere tid i ovnen. Du kan tjekke, at kødet er varmt og tilberedt ved at skære det over. Ved flere end seks personer er det muligvis nødvendigt at øge tilberedningstiden. Puréen omrøres, så varmen fordeles.
- Tjek at alt er tilpas varmt, inden du anretter.
- Sauce hældes i en saucekande og den friske timian og de hakkede skalotteløg lægges på toppen.
- Anret på en (varm) flad tallerken som på tredje billede øverst på forsiden. Kartofflen flyttes nemmest med en flad spade.

Dessert

Cheesecake med topping af lakrids og lime. Hertil coulis af havtorn fra Nationalpark Thy.

Tilberedningstid cirka 5 minutter.

- Pynt en kold desserttallerken med coulisen som på fjerde billede øverst på forsiden.
- Placer ostekagen på tallerken. Den flyttes bedst med en flad spade.
- Sæt ananaskirsebærret i moussen.



**Velbekom!
Og godt nytår!**

Vi er på telefon 42807678 indtil klokken 15.00.
Tøv endelig ikke med at ringe, hvis du er i tvivl om det mindste.