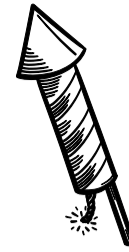


NYTÅRSMENU 2020!



FORRET

- Læg 2 stykker jomfruhummersoufflé på tallerkenen.
- Sprøjt mayonnaisen ud 3 steder rundt om souffléen.
- Bland fløden med den grønne yuzu/basilikumssauce.
- Hæld et par skefulde rundt om souffléen.
- Drys en skefuld puffed ris rundt.
- Pynt af med karse og shiso purple.

MELLEMRET

- Inden du starter på mellemretten, varm tænd da din ovn på 180 grader til hovedretten.
- Tag 2 skefulde rørt tatar og bred ud i bunden af en tallerken.
- Sprøjt æggeblommecreme ud på tataren 3-5 steder i små "klatter".
- Sprøjt rødbedegeleen ud på tataren 3-5 steder i små "klatter".
- Læg 4-5 kartoffelchips ud på tataren.
- Pynt af med frisee salat.

HOVEDRET

- Placer kartofflen og svampe i en bradepande/ildfast fad.
- Kom bradepanden i den varme ovn, kartofler og svampe skal have 10 min.
- Kom saucen i en gryde og varm stille op.
- Kom puréen i en gryde og varm stille op.
- Kødet er tilberedt sous vide når i får det.
- Kødet brunes af på alle sider på en varm pande, til sidst kan der tilsættes en lille klat smør, hvis dette ønskes.
- Når kødet er godt brunet af er det medium rare – til medium.
- Hvis kødet ønskes tilberedt well done kan det med fordel kommes i ovnen i 4-5 min.
- Lad kødet hvile i 4 min.
- Kødet placeres lidt til venstre på tallerkenen.
- Placer kartofflen skråt ved siden af kødet.
- Tag 2 skefulde puré og placer ved siden af kartofflen.
- Tag 2 skefulde svampe og placer ovenpå kødet.
- Tag 2 skefulde sauce og hæld dem over kødet.
- Pynt af med ærtespirer.

DESSERT

- Tag kagen og placer den lidt til venstre på en flad tallerken.
- Sprøjt en stor klat hvid chokoladecreme på tallerkenen lige til højre for kagen.
- Tag en 2 kirsebær og placer rundt om kagen.
- Sprøjt til lidt kirsebærgele ud 3 steder rundt om og oven på kagen.
- Placer 3 croutoner rundt omkring kagen.
- Drys en lille skefuld krystalliseret chokolade rundt om og oven på kagen.

Vi ønsker jer et rigtig godt nytår fra hele *Madindustrien* til jer!



Se meget mere på: madindustrien.dk

ELLER FØLG OS OG BLIV FRISTET PÅ

