

VEJLEDNING

**HUSK AT FORVARME
OVNEN TIL 200° C.
(VARMLUFTSOVNEN)**

Læs hele vejledningen igennem inden du går i gang...

**Alt er pakket i engangsemballage, klar til at gå i ovnen.
Husk, at tage lågene af bakkerne, inden du stiller dem ind i ovnen**

FORRET

Skummende suppe af Hokkaido-græskar med smørstegte rodfrugter, sprød crouton med håndpillede rejer, røget kulmule og tørret tomat

Suppen koges op. Rodfrugter anrettes i dyb tallerken og suppen fordeles over. Brød-crouton smøres med røget kulmule/rejer og drysses med tørret tomat og serveres ved siden af suppen.

MELLEMRET

Persillebagt kuller med røde, lilla og gule kartofler vendt i olivenolie

Kuller sættes i ovnen ved 180 °C i ca. 12 min. Kartofflerne varmes også i ca. ca. 10 min. Rør rundt i dem halvvejs. Fisken anrettes ovenpå kartofler og smørret som er i bakken fra fisken, fordeles over fisken. Pyntes med krydderurter

MELLEMRET

Vol-au-vent med jomfruhammer og rodfrugter

Jomfruhammer ragout varmes op lige til kogepunktet. Vol-au-vent varmes i ca. 5 min ved 180 c. Ragout anrettes i vol-au-vent. Pyntes med krydderurter og tomat/chiliolie

HOVEDRET

Grillet medaljon af oksemørbrad, peberbagt knoldselleri, cremet gulerod, hvidløgsgstegte kål og ragoutsauce med karamelliserede perleløg

Kødet krydres med salt og peber på begge sider og sættes i ovnen ved 200° C i ca. 10-20 min.* (varmluftsovn) og trækker 5 min. tildækket. Kødet må ikke stå for tæt. Læg det evt. i et ildfast fad.

*Ønskes kødet medium stegt ca. 8 - 10 min / Gennemstegt over 20 min. - afhængig af størrelse på bøffen.

Peber bagt selleri og cremet gulerod varmes i ovnen i ca. 12 min. Husk at røre rundt i det... Kålen steges på en meget varm pande i ca. 30 sek. Sauce koges op. Kødet anrettes med kål, gulerod, selleri og ragoutsauce.

DESSERT

Hvid og mørk chokolademousse med bær coulis, mælkeflager, vaniljebagte æbler og hasselnøddecrumble

Chokolademoussen piskes op til cremet konsistens. Bær coulis lunes. Æblekompot anrettes og de 2 chokolademousser fordeles over, drysses med crumble, pyntes med mælkeflager og den lune sauce fordeles rundt om.

Velbekomme...



Tjekliste

- ☐ Suppe
- ☐ Rodfrugter
- ☐ Crouton
- ☐ Røget kulmule/rejer
- ☐ Tørret tomat
- ☐ Kuller
- ☐ Kartoffel
- ☐ Vol-au-vent
- ☐ Krydderurter
- ☐ Jomfruhammer
- ☐ Rodfrugter ragout
- ☐ Kød
- ☐ Sauce
- ☐ Knoldselleri
- ☐ Gulerod
- ☐ Kål
- ☐ Krydderurterdryss
- ☐ Chokolademousse hvid
- ☐ Chokolademousse mørk
- ☐ Æbler
- ☐ Crumble
- ☐ Bær-coulis
- ☐ Mælkeflager

GLUTEN - findes i
croutons, vol-au-vent og
hasselnødde crumble

GODT NYTÅR
ønskes du af

ESSENS GAARDEN