

## COCKTAIL & SNACK

### Du skal bruge:

- Serveringsfad til snacks
- Glas til cocktail



## TILKØB – BRØD

### Du skal bruge:

- Brødkurv
- Lille tallerken eller skål til smør

## FORRET

### Du skal bruge:

- To gryder
- Salt til kogevandet
- Dybe tallerkener til servering
- Evt. stavblender
- En stor skål til forberedelse af hovedretten



## COCKTAIL MED GIN, CITRON OG TIMIAN – TOPPET MED DANSKVAND OG DEHYDRERET LIME

1. Hæld den kolde cocktailbase med gin, citron og timian i et martini- eller champagneglas. Alternativt et hvidvinsglas med isterninger.
2. Top cocktailen med danskvand. Pynt med en skive dehydreret lime.
3. Servér sammen med din snack.

## KRUSTADER MED JORDSKOKKEPURÉ OG TRØFFEL – ANRETTET MED SYLTET GRØN RADISE OG KARSE

1. Placér krustaderne på et serveringsfad.
2. Klip et hjørne af posen med jordskokkepuré og fordel fyldet i krustaderne.
3. Hæld lagen fra de syltede radiser og læg radiserne på puréen.
4. Pynt til sidst med karse og servér.
5. *Har du tilkøbt brød, kan du allerede nu begynde at gøre klar til den del. Se punkt 1 og 2 herunder.*

## BRIOCHEBRØD MED BRUNET, PISKET SMØR

1. Tag det brunede, piskede smør ud af køleskabet 30 minutter før brug.
2. Forvarm ovnen på 190°C varmluft.
3. Dryp lidt koldt vand på brødet (max 2 spiseskefulde) og lun det i ovnen i 6-8 minutter.
4. Klip et lille hul i posen med smør og sprøjt ud i en lille skål eller tallerken. Servér straks.

## MUSLINGEBISQUE MED HUMMERRAVIOLI OG SPRØD "DISC"

1. Fyld to gryder med vand og lad det koge op.
2. Læg posen med muslingebisque ned i den ene gryde og varm den på lavt blus i 15 minutter. Stil gerne gryden med vand til side efterfølgende – den kan med fordel genbruges til at varme hovedrettens elementer.
3. Pak raviolien ud af posen. Salt vandet i den anden gryde og kog raviolien i 4-5 minutter i spilkogende vand. Hvis der koges mere end 6 ravioli, anbefaler vi, at du bruger mere end en gryde.
4. Hæld den varme bisque i en dyb tallerken og læg den kogte ravioli oveni. Hvis du ønsker en skummende bisque, kan du hælde den over i en kande eller gryde og blende den hurtigt med en stavblender inden servering.
5. Placér den sprøde urtedisc oven på raviolien og dryp afslutningsvist med den tomatinfuserede olie. Servér.
6. *Imens forretten spises, kan ovnen tændes på 180°C varmluft, så den er varm, når tilberedningen af hovedretten begynder.*
7. *Gør samtidig også kødet klar. Tag en stor skål og fyld den med det varmeste vand fra vandhanen. Læg vakuumposen med kød i skålen i 20 minutter – skift vandet efter ca. 10 minutter.*

## HOVEDRET

### Du skal bruge:

- En gryde
- En pande
- Køkkenrulle
- Neutral olie til stegning
- Salt og peber til kødet
- Tallerkener til servering
- Evt. sovsekande



## BØF AF OKSEFILET, KARTOFFELKOMPOT MED VESTERHAVSOST, GLASERET GULEROD, VOL-AU-VENT MED SVAMPE, GULERODSPURÉ OG SHERRYSAUCE MED SYLTEDE SENNEPSKORN

1. Start med at sætte kartoffelkompotten ind i den 180°C forvarmede ovn i ca. 20 minutter, til den har en gylden overflade.
2. Find gryden med vand frem fra tidligere – og varm vandet op igen til lige under kogepunktet. Kom poserne med sauce, svampecreme, gulerodspuré og glaserede gulerødder i gryden. Varm i 15 minutter.
3. Tag kødet op af vandet og ud af vakuumposen. Klip posen op og tør det overskydende saft af med køkkenrulle. Kødet er tilberedt sous vide og kan derfor se gråligt ud i overfladen. Det har dog ingen indflydelse på kvaliteten. Kødet er tilberedt rosa, så det skal blot brunes og have stegeskorpe.
4. Varm en pande op på højt blus. Når panden er helt varm, tilsæt olie. Kødet brunes ca. 1-2 minutter på hver side. Krydr med salt og peber og lad kødet hvile 1-2 minutter, inden det anrettes.
5. Lun vol-au-venten i ovnen i 2 minutter.
6. Anret kødet på tallerkenen sammen med kartoffelkompotten. Fyld vol-au-venten med svampecremen og pynt med solsikkeskud. Placér den ved siden af kartoffelkompotten. Klip et hjørne af posen med gulerodspuré og sprøjt det ud i en lille top på tallerkenen. Fordél de glaserede gulerødder pænt rundt om. Sauce kan serveres i en sovsekande eller direkte på tallerkenen.

## DESSERT

### Du skal bruge:

- Desserttallerkener til servering



## PANNA COTTA-CREME MED SOLBÆR I MØRDEJSTÆRTE, ROMSYLTEDE SOLBÆR MED VANILJE OG CHOKOLADESPÅNER MED GULDDRYG

1. Tag tærten direkte fra køl og anret på en tallerken.
2. Læg de romsyltede solbær ovenpå eller ved siden af tærten.
3. Pynt med chokoladespåner og nytårsguld. Servér straks.



## TILKØB – PIZZA

### Du skal bruge:

- Pizzaskærer
- Tallerken til servering

## PIZZA MED CHORIZO OG MOZZARELLA

1. Forvarm en ovn på 250°C varmluft.
2. Bryd mozzarellaen i små stykker og fordel på pizzaen sammen med chorizo.
3. Bag pizzaen i 4-6 minutter, eller til osten er smeltet. Servér straks.