

Skippers Dreng

Nytårsmenu ud af huset vejledning 2024

Tak, fordi i valgte Skippers Dreng til at lave mad til Jer på årets sidste aften!

Det eneste i skal have derhjemme er olivenolie

1-Til Velkomstdrinks:

1:1- En teske laksemousse puttes på rugbrødschips og nydes til f.eks. et godt glas bobler.

Forret:

1:2- Rucola spredes ud på en tallerkenen

1:3- Tun stykkerne lægges på tallerken

1:4 - Soyavinaigrette og wasabimayo skal puttes i dråber på tallerkenen med bagsiden af en ske.

2-Hovedret:

2:1- Pak **mørbraden** ud, læg den på en tallerken. Krydr bøffen godt med salt og peber på hver sin side og lad den stå på køkkenbordet i gerne 10 min. tid eller mere.

2:2- Tænd ovnen på 200c, hvor **kartoffelpurré & rødbederne** skal varmes i forvarmet ovn i ca 8-10 min.

På en allerede opvarmet pande skal **Mørbraden** have minimum:

3 min på hver sin side for at bøffen skal være RØD

4 min på hver sin side for at bøffen skal være MEDIUM

5-7 min på hver sin side for at bøffen skal være GENNEMSTEGT

2:3- Saucen varmes i en gryde ved middel varme til det ønskede temperatur er opnået

2:4- Syltede løg, kan toppes på bøffen eller på kartoffelpurréen

3-Dessert:

Er *ready to eat*, det skal blot opbevares på køl og isen på frost, mens i nyder de ovenstående 3 retter. Vi anbefaler at desserten serveres på én tallerkenen, med bærene ved siden af.

SE BILLEDER PÅ VORES FACEBOOK ELLER INSTAGRAM FOR SERVERINGS INSPIRATION
Skippers & CO, ønsker Jer alle lykkebringende Nytår!