

Skippers Dreng

Nytårsmenu ud af huset vejledning 2024-2025

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

Det eneste i skal have derhjemme er olivenolie, samt lidt mælk/fløde hvis ønsket
Bm! 3:2 og 3:3 er ikke markeret, begge er pakket ind i folie.

1 Snack:

1:1- En teske **laksemousse** puttes på **2:2 rugbrødschips** og nydes til f.eks. et godt glas bobler.

2 Forret:

2:1- Suppe varmes ved mild varme i en gryde (kan fortyndes med mælk/fløde hvis ønsket) til den rette temperatur er opnået.

2:2- Under servering kommer man **græskarkerner** på suppen

2:3 - Samt **urteolie**, som det sidste kærlig twist

2:4 - Hvidløgsbrød varmes i 5-7 minutter i ovn (gerne med grill funktion) på 190-200 grader

3 Hovedret:

3:1- 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.

3:2- Tænd ovnen på 200c, hvor **hasselbagte kartofler** nu skal varmes i forvarmet ovn i ca 10-12 min. på en ovnfast fad. Kan varmes i folie hvis ønsket.

3:3- Gulerødder kan varmes i ovnen sammen med kartoflerne, skal dog have 5-6 min.

3:4-Saucen varmes i en gryde ved middel varme til det ønskede temperatur er opnået

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

4 Dessert:

4:1 Er *ready to eat*, det skal blot opbevares på køl mens i nyder de ovenstående 3 retter. Vi anbefaler at desserten serveres på én tallerkenen.

Veggie:

Ravioli skal varmes i sauce (eller olie, hvis man har bestilt laktosefri version)

Børnemenü:

Chicken tenders kan varmes i ovn på 190c i ca 7 min.

Carbonara varmes ved mild varme i en gryde, til den ønskede temperatur er opnået

Panekagerne kan med fordel varmes i ovn ved 190c i 3-5 min

SE BILLEDER PÅ VORES FACEBOOK ELLER INSTAGRAM FOR SERVERINGS INSPIRATION

Skipper & CO, ønsker Jer alle lykkebringende Nytår!