

Vejledning til din Nytårsmenu

Det er en god idé at se kassens indhold igennem med det samme, når du kommer hjem.

Har du herefter spørgsmål, er vi ved telefonen på 72 62 93 39 indtil kl. 15.00.

Har du bestilt 3 retter kan du se bort fra 'Jordskokkesuppe med torsk'

Husk, du også finder hjælp til anretning på video på www.victorsmadhus.dk



Årets Menu

Jordskokke-suppe med torsk

(Hvis bestilt)

Vi anbefaler at servere fisken som første ret – men det er op til jer

Jordskokke-suppe & pocheret torsk. Serveret med syltet fennikel og dild.

Røget Svinemørbrad

Hjemmerøget svinemørbrad. Serveret med mild wasabicreme, syltede beder og crunch af sprøde svær. Stænket med purløgssolie og små urter. Hertil brød og smør.

Oksemørbrad

Rosastegt oksemørbrad og kugle af braiseret bryst. Serveret med selleriepure, syltede svampe og brændt løg. Kartoffelkage tilsmagt timian og sauce på grøn madagaskarpeber.

Gateau Marcel

Gateau Marcel – Chokoladekage i 2 lag. Serveret med hindbærcoulis, små marengskys tilsmagt citron. Hertil syltede bær og makroncrumble.

VEND!

Tænd ovnen på 135 varmluft grader så den er klar til hovedretten. Lun brødet heri 6-8 minutter.

Jordkokkesuppe med torsk (hvis bestilt)



I kassen: Jordkokkesuppe, torsk, dildolie, syltet fennikel og dild

1. Varm suppen i en gryde, så den når kogepunktet – OBS! må ikke bulderkoge.
2. Anret torsken midt i en dyb tallerken.
3. Hæld dildolien over torsken.
4. Læg syltet fennikel og dild oven på.
5. Sæt brød og smør på bordet.
6. Hæld den brandvarme suppe rund om midten. Den ikke dække indholdet i midten.
7. Servér straks – som i ”med det samme”.
(Hæld evt. suppen i en kande og server ved bordet, så suppen er varmest mulig.)

Røget svinemørbrad



I kassen: Røget svinemørbrad, syltede beder, wasabicecreme, purløgsolie, flæskesvær, små salater, brød og smør.

1. Anret skiver af røget svinemørbrad på midten af en flad tallerken, så de ligger side om side.
2. Læg små dupper af wasabi-creme hen over svinemørbraden.
3. Læg de syltede beder mellem dupperne.
4. Fordel flæskesværen over retten.
5. Pynt retten med de små salater.
6. Stænk retten med purløgsolie.
7. Server retten med lunt brød og smør.

Oksemørbrad



I kassen: Mørbrad, sauce, brændt løg, selleripure, kugle af spidsbryst, syltet svampe, kartoffelkage og timia.

1. Fjern låget fra foliebakken og stil den i den varme ovn i 20-25 min.
HUSK! Fjern plastbøtten med timian og sauce først.
2. Efter 20-25 min. tag den varme mad ud.
3. Skær en bøf af mørbradsen
4. Tag kødet og læg det til venstre på tallerken.
5. Læg kartofflen øverst midt på tallerkenen og lig kuglen med braiseret spidsbryst ovenpå.
6. Læg brændt løg til højre på tallerkenen.
7. Læg en portion selleripuré nederst, midt på tallerken.
8. Læg syltede svampe hen over løget.
9. Hæld lidt sauce over kødet. Server resten ved siden af.
10. Pynt retten med timian.

Gateau Marcel



I kassen: Chokoladekage, makroncrumble, marengstoppe, hindbærcoulis og syltede bær.

1. Placér kagen midt på en desserttallerken.
2. Læg de syltede bær omkring kagen.
3. Drys makroncrumble og citronmarengs over desserten med let hånd.
4. Pynt med hindbærcoulisen rundt omkring kagen.