

# Nytårsvejledning

Nytår med Nam & Applaus!

Her får du en guide til hvordan du sammensætter og anretter de forskellige retter.

Alle retterne er markeret med nummer og navn på de ting som er i beholdere. Find derfor alle beholdere frem til den enkelte servering. Følg beskrivelsen nedenfor:

Retterne serveres sammen som vist på billederne i guiden og denne rækkefølge:

- Snacks 1-4**
- Ret 5 - Carpaccio**
- Ret 6 - Hummerbisque**
- Ret 7 - Mørbrad**
- Ret 8 - Dessert**

Bonus info: Sæt ovnen på 175 grader varmluft. Det er den temperatur, der skal være ved alt som skal varmes i ovnen.

*\*Læs gerne hele guiden igennem inden du går i gang*

*....sæt i gang!*



# Snacks 1-4

Du skal bruge følgende :

- 1. Sprød kyllingechips, Karljohan creme & Karse**
- 2. Vaffel, Krabbesalat & Dild**
- 3. Skinkerulle & Friskostcreme**
- 4. BBQ gris, Stikkelsbørsalsa & Sprødt brød**

**OBS:**  
Kyllingechips, sprødt brød  
og vaffel - skal IKKE på køl

Kyllingechips anrettes ved at smøre Karljohan creme på chipsen og drys med karse på toppen,

Skinkerullen anrettes som vist på billedet. med friskostcremen på siden som dip.

Vaflen skal lunes i ovnen i ca. 2-3 min. Lad vaflen køle af i et par minutter og top vaflen med krabbesalat og dild.

BBQ gris lunes i ovnen i ca. 4-5 min. Serveres lun. Top med stikkelsbørsalsa og drys med sprødt brød på toppen.

**Klar til servering! Afsted!**





# Ret 5

**OBS:**  
Sæt Carpaccionen på frost  
indtil servering

Du skal bruge følgende :

## **5. Carpaccio, Limeponzu, Æggeblommecreme, Syltet jordkokke, Jordkokkechips & Mitzuna**

Tag carpaccio ud af vaccumposen og skil forsigtigt pladerne fra hinanden, så pladerne forbliver intakte som en cirkel. Behold bagepapiret på bagsiden. Læg carpaccio på tallerken med bagepapiret opad og træk forsigtigt papiret af. (denne handling foretages bedst når carpaccioen er frossen. Den vil optø hurtigt)

Krydre carpaccioen med salt og peber og dryp Limeponzuen lidt over det hele som en marinade.

Tag æggeblommecremen og sæt 5-6 dutter på carpaccioen. Ca. 25øre størrelse.

Pynt med drys af syltet jordkokke, jordkokkechips og til sidst anret med Mitzuna.

**Klar til servering! Voila!**



# Ret 6

Du skal bruge følgende :

## **6. Hummerbisque, Pocheret torsk, Mandler, Urteolie & Kørvel Brød & smør (brød, smør & mandler opbevares IKKE på køl)**

Brødet varmes i forvarmet ovn i 4-5 min ved 175 grader.

Hæld suppen i kasserolle eller en gryde og varm suppen op. Suppen må ikke bulderkoge, da dette kan medføre smagsændring i suppen. Stavblend suppen eller pisk suppen hårdt. Dette gøres for at samle/skumme suppen op.

Tag en kasserolle eller en gryde og fyld 2/3 op med vand. Sæt vandet til at koge. Når vandet koger slukkes der for dét og vent så ca. 2 min. Læg vaccumposerne med torsken i det varme vand og lad dem stå og lune i 3-4 min. Tag torsken op af vandet og ud af posen. Sæt torsken på et stykke køkkenrulle til afdrypning.

Læg torsken i bunden af en dyb tallerken. Hæld suppen over torsken og top med mandler og kørvel. Urteolien dryppes lidt hist og pist i suppen således at suppen får lidt "skille" nuancer af olien.

**Klar til servering! Kør!**



# Ret 7

**OBS:**  
*Knas skal IKKE på køl. Lad kød, rødbedepure og kartofler stå ude ved stuetemperatur i en time inden retten klargøres*

Du skal bruge følgende :

## **7. Mørbrad, Configeret Kartoffel, Knas mix, Trøffelsauce, Solbær & rødbede, Rødbedepure, Marineret rødbede og Rød melde urt.**

Mørbradbøfferne sættes i ovnen. Det kan gøres i alubakken, men det bedste resultat fås ved at smide bøfferne på en rist i ovnen, så de får varme hele vejen rundt. Giv først bøfferne ca. 3 min, og vend dem på hovedet og giv dem så 4 min yderligere. Tag bøfferne ud af ovnen, vend dem igen og lad dem trække i ca. 3 min inden servering.

Kartoflerne sættes i ovnen med alubakken, og bages ligeså længe som bøfferne - husk at krydre med salt og peber.

Rødbeder og solbær mix sættes i ovnen og bages i 5-6 min. Trøffelsauce hældes i en kasserolle og varmes op. Må ikke bulderkoge.

Åben vaccumposen med marineret rødbede og skil det fra hinanden.

Anret tallerkenen i en "trekant" som på billedet. Læg en bunke rødbede og solbær på tallerkenen. Læg marineret rødbede ovenpå mixen, og hertil en stor dut rødbedepure ovenpå. Pynt med røde urter øverst. Sæt kartofflen ved siden af rødberne og drys knas udover. Placer til sidst bøffen på tallerkenen og hæld trøffelsauce mellem alle elementer.

**Klar til servering! YES!**





# Ret 8

**OBS:**  
*Alt knas skal IKKE på køl*

Du skal bruge følgende :

**8. Ægget med hvidchokolade/passion, Ananaspure, Hasselnød og knas mix, Marengs, æble & havtorn mix.**

Tag ananaspure og sprøjt et lag udover ægget så det næsten dækker. Brug evt. en ske til at smøre det ud med.

Fyld så ægget op med en blanding af alt knas som vist på billedet.

Klar til servering! Finito!

*...Godt nytår! Skål!*

