



Tilberednings vejledning Og forslag til anretning

Forret

Torsketerrinen bages i varmluftsovn ved 150 g. I ca. 20 min til den er færdig.

Hummerbisquè varmes i en lille gryde, når den koger monteres suppen med smør.

Saltbagt selleri lunes i ovnen ca. 3-4 min.

Torsketerrine, selleri og hummerbisquè anrettes i dyb tallerken med krydderurter og sesamtuille



Mellemret

Ande rilette anrettes på tallerken sammen med salaten.

Mandel creme anrettes med en ske på tallerken og træk skeen igennem massen så den spredes lidt ud.

Æblekompot anrettet ved at forme kompotten mellem 2 skeer.

Friskbagt brød lunes i ovnen ved 150 g. I 3-5 min.





Hovedret

Oksemørbraden steges færdig i varm ovn ved 175 g. I ca. 12-15 min. Herefter skal kødet trække i lige så lang tid.

Grøntsagerne og kartoflerne varmes ca. 10-12 min. Ved 160 g. (mens kødet hviler)

Saucen koges op og monteres med smør og timian.

Grøntsager og kartofler anrettes på tallerken.

Kødet placeres oven på grøntsagerne eller ved siden af.

Saucen anrettes omkring oksekødet og kartoflerne på tallerken.

Pastinak sættes op ad kødet eller kartoflen.



Dessert

Chokoladekagen anrettes på tallerken.

Brombær anrettes ved siden af kagen.

Pana cotta sættes på tallerken eller anrettes i et glas eller lille skål.

Pynt brombærne med lidt mynte.

