SU·RI

NYTÅRSMENU 2026 · VEJLEDNING TIL MAD UD AF HUSET

Velkommen til årets nytårsmenu

Vi har gjort vores bedste for at forberede så meget som muligt, så I kan bruge tiden på at nyde aftenen og hinandens selskab.

Tjek kasserne

Tjek, at alle dele af menuen er kommet med hjem i kasserne. Skulle der mangle noget, så ring hurtigst muligt og senest kl. 15.00 på **59 44 06 10**, så finder vi en løsning.

Læs vejledningen først

Læs gerne hele vejledningen igennem, inden I går i gang. Så har I overblik over tiderne og kan få retterne klar i god ro.

Billedvejledning

Brug QR-koden til at komme til menuerne, eller find dem på **suri.dk** under Mad ud af huset → Nytårsmenuer. Hvert trin svarer til et nummereret billede i billedkarrusellen.

SCAN OG SE MENUERNE

Vigtigt ved hjemkomst

Læg chokoladekuglerne i fryseren med det samme! Der er is inde i dem, så de skal opbevares på frost indtil ca. 15 minutter før anretning.

Er alt med?

Brug gerne listen nedenfor til at sikre, at I har fået alle dele med.

SMÅ HAPSERE

- [ ] Snackkit
- [ ] Marinerede tigerrejer
  Vegetar: friteret risotto
- [ ] Koldrøget laks fra Holbæk Fisk & Røgeri
  Vegetar: grillet artiskok
- [ ] Vagtelæg
- [ ] Saltede mandler
- [ ] Wontonchips
- [ ] Vaffel
- [ ] Urteaioli

FORRET

- [ ] Brødstegt kulmule med kammuslingesoufflé
  Vegetar: brødstegt knoldselleri
- [ ] Hummersauce med urter
  Vegetar: jordskokkesauce
- [ ] Bagte jordskokker
- [ ] Kuvertbrød

MELLEMRET

- [ ] Tuntatar
  Vegetar: vegetartatar
- [ ] Avokadocreme
- [ ] Puffede ris
- [ ] Mild wasabikarse
- [ ] Anretterring
  En gave til jer

HOVEDRET

- [ ] Grillet oksemørbrad
  Vegetar: pommes Anna
  Fisk: helleflynder
- [ ] Kartoffelkroket med trøffel
- [ ] Persillerodspuré
- [ ] Rød endive
- [ ] Sauce bordelaise
  Fisk: fermenteret pebersauce
- [ ] Rødbeder

DESSERT

- [ ] Chokoladekugle med is
- [ ] Brunsvigersauce med solbær
- [ ] Chokoladejord

Inden I går i gang

20 min — INDEN FØRSTE SERVERING
Tænd ovnen på 185 °C varmluft.

Lige inden — FORRETTEN SERVERES
Tag bakkerne til hovedretterne ud af køleskabet, og fjern lågene.

Små hapsere SHARING STYLE

ALLE Tilberedning

1. Kog vagtelæggene i 2 minutter og 10 sekunder. Køl straks ned i koldt vand, og pil dem, når de er afkølede.
2. Lun vaflerne i ovnen i ca. 5 minutter.

VEGETAR Risottokugle

Varm risottokuglen i ovnen i ca. 10 minutter. Anret som nedenfor, men lad artiskokker og risottokuglen erstatte fiskeelementerne.

Anretning

Anret mandler og urteaioli i hver sin lille skål. Fordel rejer, laks, vagtelæg, vafler og wontonchips på et passende fad.

Forret BRØDSTEGT KULMULE / BRØDSTEGT SELLERI

OKSE · FISK Kulmule

1. Fjern den absorberende pude fra kulmulen.
2. Varm en pande med lidt olie. Læg kulmulen på med brødsiden nedad, når olien er varm.
3. Steg 2-3 minutter, til undersiden begynder at blive gylden. Vend fisken, og steg ca. 2 minutter, eller til den er færdig. Tilsæt evt. lidt smør til sidst, og krydr med salt og peber.

Varm hummersaucen under omrøring til lige under kogepunktet. Bag jordskokkerne i ovnen i ca. 8 minutter, og lun brødet i ca. 5 minutter.

VEGETAR Bagt selleri

1. Varm en pande med lidt olie. Læg selleriet på med brødsiden nedad.
2. Steg 2-3 minutter, til undersiden begynder at blive gylden. Vend selleriet, og steg videre i ca. 2 minutter.

Varm jordskokkesaucen under omrøring til lige under kogepunktet. Bag jordskokkerne i ovnen i ca. 8 minutter, og lun brødet i ca. 5 minutter.

Anretning

Lun evt. tallerkenerne. Placér de bagte jordskokker midt på tallerkenen, læg kulmulen eller det bagte selleri ovenpå, og træk saucen rundt om retten.

Mellemret TUNTATAR / VEGETARTATAR

OKSE · FISK Tuntatar

1. Hæld tun og marinade fra posen i en skål. Tag tunen op, skær den i fine tern, og kom den tilbage i marinaden.
2. Smag til med salt og peber.

VEGETAR Svampe

1. Hæld svampe og marinade fra posen i en skål. Tag svampene op, skær dem i fine tern, og kom dem tilbage i marinaden.
2. Smag til med salt og peber.

Anretning

1. Placér den medfølgende anretterring midt på tallerkenen, og fordel tartaren i bunden.
2. Sprøjt avokadocreme fra sprøjteposen rundt langs kanten af ringen.
3. Drys med puffede ris, løft forsigtigt ringen af, og afslut med wasabikarse.

Hovedret OKSEMØRBRAD / HELLEFLYNDER / POMMES ANNA

ALLE Fælles for alle

1. Bring vand i kog. Læg persillerodspuréen og vakuumposen med rødbeder i vandet.
2. Sluk for blusset, og lad poserne blive i vandet frem til servering.
3. Varm den mættede sauce (kalv, fisk eller vegetar) under omrøring til lige under kogepunktet. Lun evt. tallerkenerne.
4. Sæt kartoffelkroketterne i ovnen ved 185 °C varmluft i ca. 10-12 minutter. Sluk derefter ovnen, og lad kroketterne blive i den slukkede ovn indtil anretning. Det gælder både okse, fisk og vegetar.

OKSE Oksemørbrad

1. Fjern den absorberende pude fra oksemørbraden.
2. Placér oksemørbraden i ovnen ved 185 °C varmluft i ca. 10-12 minutter.
3. Tag oksemørbraden ud, og lad kødet hvile.

VEGETAR Urtefarseret pommes Anna

Varm i ovnen ved 185 °C varmluft i ca. 10-12 minutter.

FISK Helleflynder

Fjern den absorberende pude fra helleflynderen. Dup fisken tør, og tilbered på én af følgende måder:

- **I ovn:** Bag på bageplade ved 185 °C varmluft i ca. 5-7 minutter.
- **På pande:** Steg i varm olie i ca. 5-6 minutter. Når undersiden begynder at blive gylden, vendes fisken. Steg videre i ca. 2 minutter, evt. med en lille klat smør til sidst.

Stegetid for oksemørbrad

Ved 1-3 personer skal kødet muligvis have lidt kortere tid. Fra 6 personer og opefter kan der være behov for lidt længere tid.

Stegetiden er vejledende. Ovnens alder, temperatur og hvor ofte ovnlågen åbnes, påvirker resultatet. Vurder kødet undervejs, eller benyt et stegetermometer for at opnå den ønskede stegegrad.

Anretning

- Placér oksemørbrad, helleflynder eller urtefarseret pommes Anna til venstre for midten. Sæt kartoffelkroketten til højre for hovedemnet.
- Læg en god skefuld persillerodspuré til højre for hovedemnet.
- Placér 3 blade rød endive i puréen, og læg de glaserede rødbeder op ad endivebladene.
- Servér saucen ved siden af retten.

Dessert CHOKOLADE OG SOLBÆR

Husk, at chokoladekuglerne skal opbevares på frost indtil ca. 15 minutter før anretning, da der er is inde i dem!

ALLE Forberedelse og anretning

1. Sæt evt. tallerkener eller skåle på køl eller frost inden servering.
2. Tag chokoladekuglerne ud af fryseren ca. 15 minutter inden servering.
3. Placér chokoladejorden midt på tallerkenen, og sæt chokoladekuglen ovenpå.

ALLE Sauce

Varm brunsvigersaucen med de hengemte solbær under omrøring til lige under kogepunktet. Hæld den lune sauce over desserten lige inden servering, gerne ved bordet.

Tak fordi I valgte SuRi til årets sidste middag. Vi ønsker jer en fantastisk aften og en dejlig start på det nye år.

Rigtig godt nytår fra alle os på SuRi!