

Tjek meget gerne om alt er kommet med hjem i kasserne, det skulle undre om det ikke var, men vi er kun mennesker, og når der er sådanne indblandet, kan der ske fejl Hvis noget skulle mangle, ring da hurtigt og inden kl. 16.00 på SuRi 59440610

Komponenterne til de forskellige retter er påskrevet på de enkelte bakker/bøtter. Isen sættes i fryseren og ovnen tændes, og forvarmes til 180c (i varmluftsovn)

Bakkerne med hovedretter tages ud af køleskabet ca. 15 min. før forretterne serveres, lågene tages af alle bakkerne, da de ikke tåler varme

Forret

Bakken med helleflynder/grillede porrer sættes i ovnen ved 100g. (forvarmet ovn) i 8-10 minutter – mærk evt. med en kødnål om den glider lige igennem, hvis den gør dette, fisken færdigtilberedt. Fisken krydres med salt og peber. Sauce af brunet smør og yuzu i en gryde. Fisken anrettes midt på tallerkenen med porrerne på toppen. De ristede hasselnødder, kapers, syltede løg og urter toppes op. Sauce køres udover retten med en ske

Hovedret

Ca. 15 min. før servering før servering sættes oksemørbraden i ovnen OBS: ved 1-3 pers. skal kødet have lidt mindre tid, og fra 6 pers. og opefter lidt længere. Definitionen af medium stegt kød kan variere, og ovne agerer meget forskelligt, alt efter alder og hvor meget ovnen bliver åbnet og andre faktorer, hvorfor tidsangivelse kun er vejledende, og vi appellerer derfor til at vurdere selv, og evt. et termometer, hvis man er i tvivl.

Kartoffelpureen forbliver i plasticbøtten og med låg på under opvarmning, varmes i en gryde med lidt vand. Ca. 10 min. før servering sættes de brændte gulerødder og kroketter i ovnen.

Broccoliaspargesene blanches i 1 minut og ca. 5 min. før servering tages kødet ud, eller vurderes om skal have lidt mere, men skal gerne trække de 5-7 min. inden servering – sauce lunet i gryde under omrøring.

Kartoffelpurèen sættes i venstre side på en varm tallerken, kødet skæres placeres og anrettes på den anden side af tallerkenen. De brændte gulerødder og broccoliaspargesene fordeles kontrolleret men tilfældigt imellem purèen og kødet. Der pyntes med ærteskud og ved tilslut trækkes sauce omkring retten

Dessert

Isen tages ud af fryseren og må gerne stå 3-5 min. på køkkenbordet inden anretning. Retten anrettes på en kold tallerken – sæt dem eventuelt i køleskabet et par timer Tærtebundene fyldes med rabarberkompotten og isen placeres i siden af den kolde tallerken Tærten sættes i modsatte side af tallerkenen og anrettes færdigt med marrengs og urter. Karamelsauce koges op og sauce – sauce kan med fordel sættes på ved bordet og man selv saucer