



Vejledning nytårsmenu 2024

Tjek meget gerne om alt er kommet med hjem i kasserne, det bør det være, men når der er mennesker indblandet kan der ske en smutter 😊 Hvis noget skulle mangle, ring da hurtigt og inden kl. 15.00 på SuRI 59440610 og vi finder en løsning. Læs meget gerne hele vejledningen igennem til at starte med. Bakkerne med hovedretter tages ud af køleskabet ca. 15 min. før forretterne serveres, lågene tages af alle bakkerne, undtagen puréen til hovedretten.

Tjek evt. vores vejledning med billeder på hjemmesiden, hvor hvert trin tilsvare et nummereret billede i billedkarrusellen på hjemmesiden - <https://suri.dk/vejledning-nytarsmenuer-2024/>

Forret: Stegt/bagt torsk/ vegetar

Stegt: En pande med olie varmes op, torsken kommes herpå når olien er godt varm, stejes i ca. 3-4 minutter, til man kan ane at den er gylden i bunden, vend torsken og steg i ca. 2 min. til færdig, evt. med en lille smørklat i olien til sidst for smagen.

Bagt: Ca. 12-15 min. inden servering sættes torsken i en 80c varm ovn.

Brødet lunes med de sidste 5 min. Hummersaucen varmes under omrøring til lige under kogepunktet.

VEGETAR: ca. 12-15 min. inden servering sættes empanadas i en 185c varm ovn. Safransaucen varmes under omrøring til lige under kogepunktet. Tallerkenerne kan med fordel lunes og retten kan anrettes som følger:

Kom knust persille i midten af tallerkenen. Placer semidried tomat og artiskok ovenpå knust persille samt den stegte/bagte torsk/ empanadas. Retten dekorerer med kørvel og saucen trækkes rundt om retten.

Mellemret 1: Iberico skinke på saltvaffel / vegetar

Saltvaflen sættes i ovnen i ca. 4-5 min. ved 185c varmluft.

VEGETAR: kejsenhæt sættes i ovnen sammen med saltvaffelen i ca. 4-5 min. ved 185c varmluft

Tallerkenerne kan med fordel lunes og retten kan anrettes som følger:

Saltvaflen anrettes i midten af tallerkenen. Trøffelcremen sprøjtes i et par huller i vafflen, Iberico skinke/ kejsenhæt anrettes herpå. Tag det medfølgende rivejern og riv vesterhavsost ovenpå skinken/ kejsenhætten.

Tag den ligeledes medfølgende tesi og "dust" svampestøv henover retten.

Mellemret 2: Kalvekroket / vegetar

Kalvekroketter sættes i ovnen i ca. 7-8 min. ved 185c varmluft

VEGETAR: kikærttekroket sættes i ovnen i ca. 7-8 min. ved 185c varmluft.

Tallerkenerne kan med fordel lunes og retten kan anrettes som følger: ærtepure ligges i midten af tallerkenen og kalvekroketter/ kikærttekroket anrettes herpå, dekorerer med karse, og balsamico glace trækkes rundt om retten.

OBS: en god ide at lade balsamico glace stå ude eller evt. kom flasken i varmt vand i 10 sekunder for at få det hele ud.

Hovedret: Grillet kalvemørbrad / vegetar/fisk

Ca. 15 min. før servering varmes i et vandbad bøtten med kartoffelpuréen (med låg på) (gryde med småkogende vand)

Kalvemørbraden, og bakken med de confiterede jordkokker sættes i den 185c varme ovn i ca. 10-12 min.

hvor kalvemørbraden tages ud og hviler, mens jordkokkerne bliver i ovnen som slukkes.

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, eller benyt et stegetermometer.

FISKEHOVEDRET: laksen varmes i den 185c varme ovn i ca. 10-12 min./ eller stejes på pande med varm olie i ca. 5-6 minutter.

Når man kan ane at laksen bliver gylden i bunden, vend da laksen og steg i ca. 2 min., evt. med en lille smørklat til sidst for smagen.

VEGETAR: Farseret -og grillet saltbagt selleri varmes i ovnen i ca. 10-12 min. før servering (skal ikke trække)

Den mættede sauce (kalv/ laks/ eller vegetarudgaven) varmes under omrøring til omkring kogepunktet. Tallerkenerne kan med fordel lunes og retten kan anrettes som følger: puréen anrettes i midten. Kødet/ laksen/ sellerien anrettes herpå (kødet skæres i skiver/ sellerien halveres og anrettes overfor hinanden), jordkokkerne anrettes op ad kødet/ laksen/ sellerien som toppes med jordkokchipsene og brøndkarse. Den respektive sauce til hhv. kalv/ laks/ vegetar anrettes i midten af retten (kan evt. gøres ved bordet)

Dessert: Chokolademoussekage.

Tallerkenerne eller skålene kan med fordel stilles på køl/frys inden servering

Chokolademoussekagen halveres med en varm kniv, og placeres forrest på en tallerken. Mangogel "dyttes" rundt omkring kagen med en ske.

Rombraiseret ananas placeres rundt om kagen og brændt hvid chokolade drysses over retten.

Kanapeer (hvis tilkøbt)

Blinis og gougeres lunes i 185c varm ovn i ca. 1-2 min. og afkøles let inden anretning.

Krustade placeres på et fad og fyldes med skaldyrslillette og rød sennepskarse

Blinis placeres på en tallerken og rygeost fordeles herpå og toppes med koldrøget laks og tang

Gougeres halveres og estragon mayo sprøjtes på bund og top, røget hellefisk lægges imellem.

Det skal være i kassen

Brød

Forret

Torsk **Vegetar: empanadas med feta og spinat**
Semidried tomater/ artiskok
Hummersauce **Vegetar: safransauce**
Knust persille
Kørvel

Mellemret

Iberico skinke **Vegetar: kejserhat**
Saltvaffel
Vesterhavsost
Svampestøv
Trøffelcreme
Tesi/ rivejern

Mellemret 2

Kalvekroket **Vegetar: kikærtekroket**
Ærtepure
Karse
Balsamico glace

Hovedret

Kalvemørbrad **Vegetar: Farseret -og grillet saltbagt selleri /Fisk: Laks**
Puré af kartoffel
Confiterede jordskokker
Chips af jordskokker
Brøndkarse
Kantarel/perleløgssauce **Vegetar: mættet kantarelsauce med perleløg /Fisk: mættet fiskefumé**

Dessert

Chokolademoussekage
Rombraiseret ananas
Mangogel
Brændt hvid chokolade

Kanapeer (hvis tilkøbt)

Krustade
Blinis
Gougeres
Koldrøget laks
Rygeost
Tang
Skaldyrsrillette
Rød sennepskarse
Røget hellefisk
Estragon mayo