

# Gourmet Menu

## Vejledning

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 med antal og angivelser af retten 1, 2, 3 og 4. Læs meget gerne hele vejledningen igennem, til at starte med. Varmetiderne er vejledende, da ovne kan opføre sig forskelligt, så brug gerne den sunde fornuft og varm ekstra, hvis det er nødvendigt

Snacksene anrettes efter fri fantasi, men brug gerne billederne fra "inspiration"

Isen sættes i fryseren og ovnen tændes, og forvarmes til 150c (i varmluftsovn)

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

Følg vejledningen for hver ret nedenfor, hvor hvert trin tilsvare et nummeret billede i billedekarusellen på hjemmesiden

Forret – ret nr. 1

Bakken med Torsk og Porre sættes i ovnen (forvarmet ovn) i 6-8 minutter – mærk evt. med en kødnål om den glider lige igennem, hvis den gør dette, fisken færdigtilberedt. Fisken krydres med salt og peber og "dryppes" af på et rent viskestykke. Mens Torsken er i ovnen steges jomfruhummerhalen på en varm pande i olie ca.1-2 minutter. Saucen koges op under omrøring.

*TIP: Lun gerne tallerknerne så retten holder sig lun længere*

Mellemret – ret nr. 2

Kartoffelpuren forbliver i plasticbøtten og med låg på under opvarmning, varmes i en gryde med lidt vand. En gryde med svinekæberne og saucen sættes stille og roligt i kog i en gryde. Efter kogning i ca. 1 minut tages svinekæberne op og tapiokaperlerne og baconen tilføjes saucen. Herefter klar til servering

*TIP: Lun gerne tallerknerne i ovnen et par minutter, da retten derved holder sig varm længere når den er serveres*

Hovedret – ret nr. 3

Ca. 15 min. før servering før servering sættes Anden, Rødbeden og Kartofflen i ovnen

OBS: ved 1-3 pers. skal anden 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.

Ca. 5-7 min. før servering tages anden ud, eller vurderes om skal have lidt mere, men skal gerne trække de 5 min. inden servering, rødbeden og kartofflen forbliver i ovnen – rødbede sauce lunes imens i gryde under omrøring. Der pyntes med ærteskud og ved tilslut trækkes saucen omkring retten

*TIP: Lun gerne tallerknerne i ovnen et par minutter, da suppen derved holder sig varm længere når den er serveres*

Dessert – ret nr. 4

Isen tages ud af fryseren og må gerne stå 5 min. på køkkenbordet inden anretning. Retten anrettes på en kold tallerken – sæt dem eventuelt i køleskabet et par timer

Retten anrettes på en kolde tallerkener – sæt dem eventuelt i køleskabet et par timer inden servering