

VEJLEDNING NYTÅR 2020

Snacks – Tapiokachips

Anrettes i skål og serveres med dip

Forret – Saltet helleflynder

- Anret helleflynderen i bunden af tallerken.
- Kom en skefuld agurker henover og fordel den syltede glaskål så det dækker fisken.
- Pluk dilden ud i lidt mindre stykker og anret på toppen
- Lun forsigtigt muslinge fløden op og hæld over retten ved bordet.

Mellemret – Let røget torsk

Lige til at servere i glasset – Tag den ud fra køl mens i spiser forret.

Hovedret – Mørbrad med rødbede & pommes anna

- Forvarm oven til 220grader.
- Saucen lunes op i en gryde.
- Rødbede puren lunes i en gryde under omrøring.
- De rehydrerede rødbeder tilsættes en smule vand og lunes i gryde.
- Mørbraden steges færdig i ovn – stegetiden varierer en del fra ovn til ovn og hvor mange du skal lave til. Mellem 10-12min ved 220grader. Den skal føles fast uden at være hård.
- Pommes Anna lunes ligeledes 8-12 min. i ovnen

Desserten – Panna Cotta

- Isen tages ud 5-10min før den skal bruges.
- Lav et flot “æg” og anret det i midten af desserten (se video nederst).
- Serveres i glasset

Se billeder m.m. på vigen.dk/vejledning