

Fremgangsmåde:

Stil desserten i køleskabet som det første ved hjemkomst.

Tænd ovnen på 75°C varmluft

Chips og dip (lille sort)

- BBQ Chips
- Nytårsdip

God som sprød start eller når som helst, anrettes efter eget ønske.

Caviar (lille rød)

- 10 g gold Caviar
- Blinis
- purløgscreme.
- Syltet forårsløg

Lun blinis i ovn eller på brødrister, til de er gyldne og lune. Læg caviaren oven på og top af med purløgscreme og syltet forårsløg (Klip et lille hul i sprøjteposen)

Brød og smør (lille hvid)

Brødet lunes i ovnen uden film ved 75°C varmluft. Gerne 20 minutter før servering.

- Brød
- Smør

Hummertærte (lille hvid)

Kold anretning, kan med fordel anrettes 20 min før spisetid.

- Tærteskal
- Hummersalat
- Dildmayonnaise
- Røget hakkede mandler
- Karse og brøndkarse mix

Placer tærten på en tallerken. Fyld den med hummersalaten, anret de små dutter af dildmayonnaise ovenpå og placer de røget hakkede mandler på toppen. Afslutningsvis pyntes med karse og brøndkarse på toppen.

Vinter torsk & bisque (stor sort)

Gennemvarm torskesouffleen og pasta riso i ovnen (75°C varmluft i 45 min). Hummerbisquen varmes i en gryde (må gerne få et kortvarigt opkog, men pas på at den ikke koger ind).

- Torskesouffle med hummer
- Hummerbisque
- Pasta riso med jordskok
- Jordskok chips
- Ærteskud

Anret pasta riso i bunden af en dyb tallerken. Oven på placeres først torskesouffleen, herefter jordskok chips og øverst ærteskud. Afslut med den varme hummerbisque. (hummerbisquen kan med fordel blendes og skummes op med en stavblender netop forud for servering)

Vagtel & trøffel (stor hvid)

Kom den fyldte vagtel i ovnen sammen med de glaserede rødbeder og trøffel-gnocchi (75°C varmluft i 120 min). Samt lun sauce op i en gryde (må gerne få et kortvarigt opkog, men pas på at den ikke koger ind eller brænder på). 5 minutter før servering tilsættes saucefyldet i sauce.

- Fyldt vagtel
- Trøffel-gnocchi og glaseret rødbede
- Brombær broken gel
- Trøffelsauce
- Saucefyld
- Engsyre

Placér vagtlen centralt på tallerkenen. Anret tre stationer rundt om vagtlen med én rødbede og én lille dut af brombær broken gel, én trøffel-gnocchi og ét blad engsyre ved hver station. Afslut med den lune fyldte sauce oven på kødet.

Dessert (stor blå)

Placér desserten i køleskabet ved hjemkomst. Desserten kan serveres direkte fra køleskabet af.

- Hindbærdrøm – fyldt med passionsfrugt- og hindbærmousse
- Crumble af hvid chokolade og nødder

Læg en skefuld af crumblen i midten af tallerkenen og placér "hindbærdrømmen" oven på.

Natmad / "Dagen derpå Pizza"

Om den spises til natmad eller dagen efter, er op til jer, men pizza og nytår hænger sammen, i hvert fald for os. 😊

- Pizza og hot honey

Se anvisningen på kortet lagt sammen med pizzabakken. God fornøjelse.

Skulle der være nogle spørgsmål, tøv da ikke med at ringe til Anders på 61463398. Vi håber maden smager, og I kommer godt ind i det nye år, vi ses på Ghrelin i 2025 :)

Rigtig godt nytår fra hele Team Ghrelin.