

HYTTEFADET – Gl. Skagen

Vejledning:

Forret: mærket som nr. 1

- Røget laksetatar vendt i kryddermayonnaise på sprød salat.

Portionsanrettet og klar til servering.

Forret: mærket som nr. 2

- Cremet hummerbisque med bagt kulmulefilet samt fennikelsalat. Hertil hjemmebagt brød.

Bakken med fisk sættes i en forvarmet ovn ved 200 grader (varmluft) i 7 minutter. Suppen varmes op ved let omrøring. Fisken anrettes og suppen fordeles ud over. Brødet serveres med forretten.

Hovedret - kød: mærket som nr. 3

- Grillet oksemørbrad med sauté af svampe og rodfrugter samt blomkålstimbale med spinat.

Hertil pomes fondant og sauce Sûpreme.

Ovnen varmes til 210 grader (varmluft). Bakken med kød, kartofler og garniture kommer i ovnen 9 min. - 11 min. eller 13 minutter afhængigt af, om I ønsker kødet rødt, medium eller gennemstegt. Herefter tages kødbakken ud af ovnen. Lad hvile i 5 min. (Tages ikke ud af bakken, men læg et viskestykke henover). I kødets hviletid er det passende at finde en lille gryde til saucen og denne varmes let op under omrøring.

Hovedret - fisk: mærket som nr. 4

- Krydderurtebagt torsk med sauté af svampe og rodfrugter samt blomkålstimbale med spinat.

Hertil pomes fondant og grov sennepssauce.

Opvarm ovnen til 210 grader (varmluft). Her er det passende at finde en lille gryde til saucen som lunes let op under omrøring. Bakken med fisk, kartofler og garniture kommer i ovnen i 10 minutter. Lad hvile i et par minutter. (Tages ikke ud af bakken, men læg et viskestykke henover). Saucen varmes op under omrøring.

Anretning:

Hovedretten anrettes på flade tallerkner. Først lægges garniture på tallerkenen, dernæst kød/fisk ovenpå. Pomes fondant og timbale anrettes ved siden af. Hæld dernæst 2-3 spiseskefulde sauce henover kødet og/eller fisken. Resten hældes op i en saucekande. Der pyntes af med ærteskud.

HYTTEFADET – Gl. Skagen

Dessert: mærket som nr. 5

- **Mazarinkage med saltet karamel og bærkompot.**

Desserten er portionsanrettet og klar til servering.

Ost: mærket som nr. 6

- **Består af 2 forskellige Unika oste serveret med oliven og hjemmelavet knækbrød.**

Ostene skal serveres tempereret.

Ask – hvidskimmelost tilføjet røg via saltlage og påført pulveriseret aske.

Gnalling – Kombination af hvidskimmel og rødkitost. Smagen er intens smør med noter af ananas.

Canapés: mærket som nr. 7

- **Består af 3 forskellige serveret med brød, oliven og saltede mandler.**

Svinekæbeterrin med syltet rødløg - Foie gras med æblekompot - Soufflé af jomfruhummer med lime

Kransekage:

- **Hjemmelavede marzipantoppe dyppet i mørk chokolade.**

I ønskes et godt nytår

Velbekomme