

MESTERSLAGTERENS NYTÅRSMENU

ANRETNINGS VEJLEDNING



FREMGANGSMÅDE

At koordinere og servere en 4-retters menu kræver fuld koncentration.

Vi har gjort arbejdet ekstra nemt og overskueligt med en logisk opvarmnings- og anretningsvejledning, der trin for trin guider jer igennem hele processen.

Det er vigtigt at læse vejledningen grundigt igennem, inden I starter tilberedningen. Når nytårskassen pakkes ud, anbefaler vi, at retterne opdeles. Det vil lette arbejdsgangene, ligesom I med fordel kan finde gryde, pande og fade frem allerede nu.

Vi håber, I får et godt og lykkebringende nytår – og naturligvis noget rigtig dejlig mad. Rigtig godt nytår og velbekomme!

Del din feedback med os: ms@mesterslagteren.dk

DET SKAL DU HAVE KLAR



Ovn sat på 170°C varmluft



Pande og gryde



Salt og peber



Evt. sprøjtepose

TJEKLISTE

STARTER

- 2 slags krustader
- Tærte
- Vildsvinepaté
- Vildtmousse
- Borettaneløg
- Løvtikkecreme
- Stikkelsbær
- Urter til pynt

FORRET

- Kammuslinger
- Croutoner
- Syltede rødløg
- Urtesalat
- Kærnemælk
- Persilleolie
- Brød
- Limesmør

HOVEDRET

- Oksemørbrad
 - Braiseret svinebryst
 - Hokkaidopuré
 - Kejserhatte
 - Knuste kartofler
 - Ærteskud
 - Portvinsauce
- ## DESSERT
- Istapas



STARTER

- Anret krustaderne på et fad eller en tallerken og kom fyldet i.
- Krustadeskeen fyldes med vildtrillette og pyntes med syltede stikkelsbær
- Den anden krustade fyldes med vildsvine-mousse og pyntes med borettaneløg.
- Løgtærten pyntes med en top af løvtikkecreme.
- Pynt med urterne og server.

(Brug evt. en sprøjtepose til at komme fyldet i krustaderne)



FORRET

- Varm en pande op og steg kammuslingerne i ca. 20 sekunder på hver side, til de har fået en let stegeskorpe.
- Hæld kærnemælksdressingen i bunden af en dyb tallerken.
- Kom urtesalaten i midten og pynt med syltede rødløg.
- Anret kammuslinger rundt om urtesalaten.
- Drys med croutoner og dryp med persilleolie.
- Spises med lunet surdejsbrød og limesmør.



HOVEDRET

- Læg de to slags kød og de knuste kartofler i et ildfast fad og sæt det i den varme ovn i 15-20 minutter.
- Når kødet er 55°C i kerntemperatur, er det færdigt.
- Kom hokkaidopuré og kejserhattesauté i et andet fad og dæk det til med sølvpapir/låg og sæt det i ovnen i ca. 15 minutter til det er varmt.
- Varm saucen op i en gryde.
- Server det på en stor tallerken som anvist på billedet og top med urterne.



DESSERT

- Tag is-tapas ud af fryseren ca. 10 minutter inden servering
- De 3 tapas lægges pænt på en tallerken og kan serveres med en sød dessertvin.

Scan mig

Mangler du inspiration til anretningen, så se vores anretningsvideo her.



Del din Mesterslagter nytårsmenu med os på instagram, med hashtagget #MSNYTÅR