

Meny Nyårsafton 2021 – Värmerekommendation

Tider och ugnstemperaturer kan skifta lite från ugn till ugn. Det som står i brevskrivningen är anvisat för en varmluftsugn. Vissa ugnar kan behöva lite längre tid och se därför till att anpassa er mat för just er ugn.

Hummersoppa

Koka upp soppan på spisen. Häll upp i serveringstallrik och garnera med skaldjursblandningen, vi har räknat med ca 1 msk per portion. Gratinera av vitlöksbrödet på 160 grader i ca 8 minuter

Jordärtskockssoppa

Koka upp på spisen och garnera med vitlökskrutonger, örtoljan och ev bacon om så önskas. Servera.

Oxkind

Plocka bort lock och ev. plast från formar och burkar. Värm oxkinden tillsammans med haricots verts i ugnen, 120° grader i ca 15-20 minuter. Värm moset i en kastrull med lite mjölk under omrörning eller i micron på full effekt i ca 6 minuter. Tag ut och blanda efter halva tiden. Koka upp såsen i en kastrull eller värm i micron ca 5 minuter och blanda efter halva tiden. Servera.

Rimrad Torskrygg

Plocka bort lock och ev. plast från formar och burkar. Värm potatis, fisk och fänkål i ugnen på 120 grader i ca 20-30 minuter, har ni tillgång till en termometer så stick in termometern i mitten av fisken och baka av tills fisken visar 48-50 grader innetemperatur.

Koka upp såsen på spisen eller värm i micron 5 minuter och rör runt efter halva tiden. Servera.

Långbakad rotselleri

Plocka bort lock och ev. plast från formar och burkar. Värm rotsellerin i ugn 140 grader i ca 15-20 minuter. Värm sötpotatisen separat i micron, 5 minuter och rör om efter halva tiden. Servera med smöret som ligger i formen, garnera med svartkålschips. Servera.

Karamelliserad chokladkräm

Desserten är klar för att avnjutas!

Gott Nytt År och lycka till önskar vi på MATSMÅK!