

## Värmeinstruktion nyår 2022

Nedan följer lite instruktioner för er catering

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

### **Skaldjurscheesecake på rågbröd med hummer och krabba. Toppad med löjrom och gräslök**

- färdig att servera och avnjuta

### **Crème Ninon med Gruyèrechips, stekt Serranoskinka och smörstekta bondbönor**

- värm upp soppan under omrörning, toppa med Serrano, chipsen och de smörstekta bondbönona

### **Hängmörad, nattbakad ryggbiff med len puré på palsternacka och potatis, smörad rödvinssås med murklor. Toppas med bakade cocktailtomater i balsamicoreduktion**

– köttet är tempererat till 55 grader. Värm köttet och tomaterna på 150 grader i 10 minuter. Koka upp rödvinssåsen och låt den puttra. Purén går att värma både i ugn och i kastrull. Tillsätt endast lite vatten och vispa upp den fluffig. Färdigt att servera

### **Vinpocherad torsk med dillrostad mandelpotatis, sotad fänkål med picklad silverlök.**

**Serveras med Sandefjordsås med forellrom och körvel** – Torsken är förstekt men behöver tempereras. Har ni en termometer så är torsken som bäst vid 43-44 grader. Värm i ugn på 150 grader i ca 15-20 minuter. Värm potatis och fänkål tillsammans med fisken. Värm Sandefjordsåsen på spisen. Tillsätt forellrommen precis innan servering. Toppa med silverlöken

### **Buljongkokt butternutpumpa med rostad potatis, örträst Karl Johan svamp och tryffelsmör**

– värm pumpa, potatis och svamp i ugnen på 150 grader i ca 20 minuter.

Toppa med tryffelsmöret och låt det smälta precis innan servering

### **Cognacsbakad äppelkompott med rostad mandel, fluffig vaniljcrème samt kanelrostad vitchoklad**

– färdig att servera och avnjuta

Vår nyårsmeny är i år helt laktos – och glutenfri. Tar man bort Serranon så är vår Crème Ninon vegetarisk. Mandeln i desserten går givetvis att utesluta

Trevlig helg och lycka till önskar vi på MATSMÅK!