**Varme- og anretteseddel NYTÅR 2023**

***Start med at tænde ovnen på 180°C varmluft, så den er forvarm.***

**Forret nr. 1**

**Kan også bruges til dronningens Nytårstale eller som mellemret**

Risottokugle varmes i ca15-20

Rösti af knolde & rødder varmes i 5-7 min

Bearnaise Dip (kold) lægges på tallerkenen og risottokuglen placeres herpå.

Röstien toppes med kold avokadocreme og ærteskud



*Forret 1*

**Forret nr. 2**

Muslingesuppen varmes i gryde og koger et par min.

Dampet laks lunes 3-4 min i ovn og placeres i en dyb tallerken.

Den varme suppe hældes over.

Suppen pyntes med muslinger, rejer og kryddergrønt

Kuvertbrødet lunes i ovn ca 5 min

Rugbrødschips serveres kolde.



*Forret 2*

**Hovedret**

Bøffen krydres med salt og peber ogskal have stuetemperatur inden stegning.

Bøffen steges på pande ved høj varme i olie indtil den har fået stegeskorpe på begge sider.

Herefter sænkes temperaturen til middel varme og der tilsættes smør. Steg bøffen ca 1 min på hver side.

Tages af panden og hviler ca i 5 min.

Pommes Anna varmes i ca 20 min til de er gennemvarme (ca. 75°C)

Fransk rødløgstærte & Haricot verts med vintergrønt varmes i ca 8-10 min

Saucen opvarmes i gryde og koger i et par minutter.

Råsyltede røde bær serveres kold.



*Hovedret*

**Dessert**

**Kan også nydes senere på aftenen med kaffe eller bobler**

Hjemmelavet flødebolle, pandekage med skovbærmousse og chokoladekage opbevares i køleskab.

Romkugle og filorulle opbevares ved stuetemperatur.

Tallerkenen drysses med sprød æbledrys

Herpå sættes de enkelte dele og serveres umiddelbart efter.



*Dessert*

***Godt nytår***

*og velbekomme,*

*ønskes I af alle pigerne i*

*Buffet Køkkenet*