**Varme- og anretteseddel NYTÅR 2023**

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

***VEGETAR***

**Forret nr. 1**

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

Risottokugle varmes i ca 15-20 min

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**

Tomatsuppen varmes i gryde.

Ravioli lunes i en gryde med kogende vand i et par min (de er forkogte)

Tomatsuppen anrettes i en dyb tallerken, ravioli placeres heri.

Pyntes med en skefuld kold creme fraiche og kryddergrønt

Kuvertbrødet lunes i ovn ca 5 min

Rugbrødschips serveres kolde.



*Forret 2*

**Hovedret**

Nøddepostejen varmes i ca 15-20 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, koges kort i et par minutter.

Råsyltede røde bær serveres kolde.



*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*