

# Nytårsmenu

## Forret anrettes på tallerkener

- Tunmousse pyntes med syltede rødløg
  - Laksesalat anrettes på tallerkenerne
  - Røget krondyr pyntes med peberrodstyttebær
- Det hele pyntes af med syltede stikkelsbær og grønt

## Hovedretten – opvarmning/stegetid

- Oksemørbrad i ovnen ved 180° i 20-25 min
- Kartofler varmes i ovnen ved 180° i 20 min
- Hokaidopuré varmes i ovnen ved 180° i 25 min
- Kejserhatte stegtes på en varm pande med lidt olie i 3-5 min
- Portvinssaucen kan varmes i en gryde eller i ovnen 20 min

## Hovedretten anrettes på tallerkener

- Hokaidopuré anrettes først på tallerkenerne
  - Oksemørbraden skæres til bøffer til de antal I er og anrettes på tallerkenerne
  - Kartoffelrullen anrettes ved siden af oksemørbraden
  - Kejserhatte anrettes på tallerkenerne
  - Saucen kan serveres ved siden af eller komme på tallerkenerne
- Det hele pyntes af med frisk timian

## Desserten anrettes på tallerkener og er klar til servering

*God appetit!  
I ønskes en festlig aften og et godt nytår!*

**FRUEHØJ SLAGTER** ApS

**VARME-  
VEJLEDNING**

