

Nytårsmenu 2023

Forret anrettes på tallerkener

- Blinis (kan lunes i ovnen 2 min. Ved 180°) fyldes med hønsesalat, pyntes med syltede rødløg
- Lakseroulade pyntes med dressing og ærteskud

Hovedretten – opvarmning/stegetid

- Oksemørbrad bœf steges på en varme pande eller grill ca. 2-3 min. på hver side
- Kartoffelgratin, broccoligratin samt glaserede gulerødder varmes i ovnen ved 170° i 20-25 min.
- Rødvinsauce varmes op i en gryde ved lav varme
- Det hele anrettes på en tallerkener og pyntes af med frisk timian

Desserten anrettes på tallerkener og klar til servering

God appetit!

I ønskes en festlig aften og et godt nytår!

FRUEHØJ SLAGTER ApS

**TILBEREDNING
& ANRETNINGS-
VEJLEDNING**