

Nytårsliste 2025

Kontroller venligst kassens indhold ved modtagelse.

Forret 1:

- 1, Tun tatar (Vegetarret) (fisk)
2. Krydderurt mayo
3. Teriyaki marinade
4. Ørredrogn
5. Grøn agurk olie
6. Flutes til forret 1+2
7. Pyntegrønt pakket

Forret 2:

- 8, jomfruhummer suppe (Vegetarret)(fisk)
9. Piskefløde.
10. Kakao

Hovedret:

11. Højrebsbøf (fisk) (vegetarret)
 12. Sauce (fisk) (vegetar)
 13. Pomme Anna.
 - 14, Glaseret rodfrugter
 - 15, løgkompot.
- Pyntegrønt pakket i 7

Dessert:

16. Blondie glaseret med Toffee og bagte hasselnødder.
 - 17 Brombær syltet i portvin og balsamico
- Skovsyre pakket i nr. 7
7. Pyntegrønt forret, hovedret og dessert.

Husk at kontrollere at jeres kasse har, numrene fra 1-17 nogle numre kan ligge i samme boks

Bemærk tiderne er kun anbefalinger, da den kan desværre svinge alt efter hvor mange kuverter der skal i ovnen og ovnens formående,

Tænd ovnen på 180 grader.

FORRET 1:

Fordel lidt grøn mayo midt på tallerkenen placer tunstykkerne ovenpå, omkrans først med teriyaki og derefter med grøn agurkeolie, top med spire og mizuna.

Lun brød og skær i skiver.

FORRET 2:

Suppen hældes i en lun kaffekop der toppes med let pisket flødeskum og drysses med kakao

HOVEDRET:

Pommes Anna, varmes ca. 10-15 min

Rodfrugter ca. 8-10 min

Løgmarmelade 5-8 min

Højrebsbøf. ca. 6-7 min og hvile 5 min. Ønsket kerne temperatur 55 Grader (medium)

Anret som klassisk og kom bøffen hel på tallerkenen sammen med det øvrige garniturer, eller gør som vi har gjort på vores hjemmeside, kartoffel og rodfrugter ved siden af hinanden, bøffen i skiver på grøntsagerne og toppes med løgkompot.

Saucen varmes i gryde og hældes på (eller i skål) tallerken og pyntes med grønt.

DESSERT:

Blondie sættes på tallerken og der kommes syltet bær ved og pyntes med frisk skovsyre.

Team Bækkels ønsker jer et rigtig godt nytår.