

Instruktioner nyårsmeny

Bra att ha hemma: Stavmixer, ugnstermometer, salt och peppar, smör och olja.

Häll upp ett glas bubbel till kocken.

Hummersoppa:

Värm soppan på medelvärme. Mixa med en stavmixer innan servering.

Lägg tartaren i botten på en djup tallrik. Toppa med några klickar citronemulsion och håll över den varma soppan vid bordet.

Jordärtskocksoppa:

Värm soppan på medelvärme. Mixa med en stavmixer innan servering.

Lägg terrinen i botten på en djup tallrik tillsammans med silverlöken och håll över den varma soppan.

Oxfile:

Ta ut köttet i rumstemperatur en timme eller två innan tillagning.

Värm pommes Anna på 200 grader i 15 - 20 minuter. Värm svampen i kastrull.

Stek moroten i en stekpanna eller värm i ugn på 200 grader i 10 minuter.

Värm portvinssåsen i en kastrull på låg till medelhög värme.

Krydda köttet med salt och peppar. Baka oxfilén i ugn på 160 grader till önskad stekgrad. Köttet stiger oftast 3-6 grader efter att du tagit ut det ur ugnen. Så vill du servera oxfilen medium bör du ta ut den på 49 grader och låta den vila 5 minuter innan servering.

Rare-38 grader

Mediumrare-45 grader

Medium-54 grader

Mediumwell- 60 grader

Welldone-72 grader

Rödning:

Värm potatisduchessen i ugn på 175 grader tills den har fått fin färg, ca 15-20 minuter. Efter 10 min stoppa in rödingen i ugnen och kör den till en innertemperatur på 42 grader, krydda köttssidan med salt och peppar. Fisken tar cirka 10 minuter. Låt fisken vila 1 minut innan du försiktigt drar av skinnet. Toppa med lite flingsalt.

Stek morötterna i en stekpanna eller värm i ugnen på 175 grader i 10 minuter.

Värm såsen försiktigt i en kastrull. Mixa med stavmixer. Tillsätt löjrommen och servera.

Gnocchi:

Hetta upp en stekpanna med lite olja och örtsmör. Stek gnocchin och svampen tills den har fått fin färg. Smaka upp med salt och peppar.

Stek kålen tillsammans med gnocchin eller värm i ugnen på 200 grader i 10 minuter.

Servera med tryffelfärskosten.

Chokladfondant:

Baka fondanten i mitten av ugnen på 200 grader i 7-8 min beroende på hur din ugn brukar bete sig. Ta ut från ugnen och låt den vila i 2 minuter. Vänd sedan försiktigt fondanten upp och ner på en tallrik.

Servera med vaniljsåsen och hallonen.