**Varme- og anretteseddel NYTÅR 2022**

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

**Forret nr. 1**

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

Bruschetta varmes ved 180°C varmluft

i 3-4 min

Tomatsalsa lægges på Bruschetta

Kyllingelever mousse lægges på Bruschetta

og pyntes med rødløg



*Billede som inspiration*

**Forret nr. 2**

Rodfrugt rösti varmes v/180°C varmluft i ca 5 min.

Herpå lægges en portion af lakserilletten og der pyntes med karse

Arancini kuglerne varmes ligeledes i ovnen i ca 10 min.

Chilimayo lægges på tallerkenen og ved siden lægges den lune arancinikugle

Den eksotiske rejecocktail flyttes i portioner forsigtigt fra bakken over på tallerkenen (kan også puttes i et lille glas af jeres egne hvis dette ønskes)



*Billede som inspiration*

**Hovedret**

Bøffenskal have stuetemperatur inden stegning.

Bøffen steges på pande ved høj varme i olie indtil den har fået stegeskorpe på begge sider.

Herefter sænkes temperaturen til middel varme og der tilsættes smør. Steg bøffen ca 2 min på hver side.

Tages af panden og hviler i 5 min.

Kartoffelroulade og Rodfrugter/rødløg/æbler lunes ved 180°c varmluft i 15-20 minutter til de er gennemvarme (ca. 75°C)

Mini porretærten lunes lidt kortere tid, ca 10 min.

Sauce varmes i en gryde , koges kort i et par minutter.

Råsyltede tyttebær serveres kold.



*Billede som inspiration*

**Dessert**

Alle delene opbevares på køl og frost og anrettes direkte herfra på portionstallerkener

Pære-marcipan tærten lunes i ovnen ca 4-5 min og tages ud af formen og sættes på tallerkenen. (kan spises kold hvis I foretrækker dette)

Flødebollen tages op fra frys sammen med is der også tages ud af formen og sættes på tallerkenen.

Der pyntes med kold coullis af røde bær

Knust karamelliseret nøddebrud drysses over.



*Billede som inspiration*

 ***Godt nytår***

 *og velbekomme,*

*ønskes I af alle pigerne i*

*Buffet Køkkenet😊*