



Så här gör du för att lyckas med din nyårsmeny!

Sätt ugnen på 150 grader varmluft

Ställ ut lådan med varmrätten 1 h innan servering

Tänk på att alla ugnar är olika och tiderna kan variera. Att mäta innertemperatur är det bästa sättet att garantera ett bra resultat!

Förrätt - Lax med blomkål och löjrom:

Blomkålsbuketterna är redan förkokta och ligger för sig - den hyvlade blomkålen är okokt och skall användas i garneringen.

Servera genom att lägga laxen på tallrik tillsammans med wasabikräm, hyvlad och kokt blomkål.

Toppa med löjrom, dill, citronskal, svartpeppar och rostade solroskärnor.

Huvudrätt - oxfile:

Ta ut smöret ur lådan.

Tillaga hela paketet i ugn, gärna med termometer, till dess att köttet uppnått innertemperatur nedan:

Rare - 40 grader, 6-7 min

Medium rare - 47 grader, 8-9 min

Medium - 52 grader, 10-11 min

Medium well - 58 grader, 12-13 min

Well done - 65 grader, 15-16 min

När köttet är klart skall det tas ut ur ugnen och vila på tallriken i 5 min

Potatispurén skall värmas i en kastrull med en skvätt mjölk eller grädde tills den är varm.

Såsen ska värmas i separat kastrull. Toppa med jordärtskockschips samt smöret på tallriken.

Huvudrätt - torskrygg:

Tillagning av i ugn tills innertemperaturen har nått 44 grader som lägst, normalt c:a 20 minuter.

Det går utmärkt att ställa in hela lådan i ugnen eftersom tillbehören också ska vara inne lika lång tid.

Värm såsen i kastrull och ringla över fisken. Potatispurén skall också värmas i en kastrull med en skvätt mjölk eller grädde tills den är varm, toppa med jordärtskockschips och forellrommen.

Huvudrätt - vegetarisk:

Lägg riset samt smöret i en kastrull, håll sedan på buljongen. Värm sedan försiktigt under konstant omrörning i 5-6 minuter (eller efter önskad konsistens). Addera parmesanosten och svampen, rör tills parmesanen smälter, toppa med jordärtskockschips. Baka kålen i ugnen 10-15 minuter. Riv eller hacka färsk tryffel över rätten.

Dessert:

Ta ut körsbären och cheesecaken från kylan 10 minuter innan servering, toppa tårtbiten med körsbärskompotten för en fin presentation av rätten.

