

NYTÅRS TAKE AWAY 2025

FREMGANGSMÅDE

- 30 MINUTTER FØR I STARTER I KØKKENET, TAGES FORRET OG HOVEDRET UD AF KØLESKABET.
- TÆND OVNE PÅ 160 GRADER VED VARMLUFT.
- SNACKS OG DESSERTEN TAGES FØRST UD AF KØLESKABET, NÅR DEN SKAL ANRETTES.

SNACKS

*SKALDYRSSALAT OG VARMRØGET LAKSERILLETTE
SPRØDE SURDEJS-CROSTINI
CITRONMARINEREDE OLIVEN*

- ANRET PÅ SMÅ TALLERKNER ELLER I SKÅLE - ALT ER KLAR TIL SERVERING

FORRET – KØST “TARTELET”

*SPRØD FRANSK TARTELET – VOL-AU-VENT
JOMFRUHUMMERHALE OG HAVTASKE I CREMET SAUCE MED SKORZONERRØDDER SYLTET MED HVIDVIN
OG MUSKATBLOMME.
INTENS HUMMERGLACE MED SAFRAN OG PIMENT D’ESPELETTE.
TOPPET MED FRISK KRYDDERURTESALAT*

- TAG LÅGET AF BAKKEN MED JOMFRUHUMMERHALE OG HAVTASKE I CREMET SAUCE MED SKORZONERRØDDER OG BAG DEN I 15 MINUTTER VED 160 GRADER.
- EFTER 10 MINUTTER SÆTTES VOL-AU-VENT OGSÅ IND I OVNE OG BAGES SPRØD I 5 MINUTTER.
- HUMMERGLACE TILSÆTTES EN LILLE GRØDE OG GIVES ET OPKOG UNDER OMRØRING.
- ANRETNING: VÆLG EN TALLERKENEN SOM PASSER TIL FORRET STØRRELSE,
- FORDEL JOMFRUHUMMERHALE OG HAVTASKE I CREMET SAUCE MED SKORZONERRØDDER I VOL-AU-VENT’EN. DEREFTER FORDELES HUMMERGLACE RUNDT OM OG URTESALATEN BRUGES TIL AT AFFYNTE PÅ TOPPEN TIL SIDST.
 - SE EVT. BILLEDE PÅ VORES HJEMMESIDE KOSTHOU.DK/DELI

HOVEDRET – CÔTE DE BOEUF *ELLER* BAGT NYTÅRSTORSK

*CÔTE DE BOEUF
36 DAGES KROGMODNET OKSEHØJRE PÅ SKAFT
CREMET SHERRYSAUCE MED MADAGASKAR-PEBER OG CHAMPIGNON
ELLER
BAGT NYTÅRSTORSK
TORSKELOINS FRA HANSTHOLM AUKTION
BLÅMUSLINGEBISQUE SMAGT TIL MED VERMOUTH OG PERNOD*

BEGGE SERVERES MED:

*KARTOFFEL MILLE-FEUILLE MED TRØFFEL-TIMIAN-SMØR – STEGT I ANDEFEDT
SALTBAGTE RØDBEDER MED TRE SLAGS PEBER, HINDBÆRGASTRIK OG SAMSØ-RØDLØG
GRILLET SALAT MED GENTLEMAN'S RELISH-DRESSING, BRØDKRUMMER MED PARMESAN OG
ESTRAGON*

- START MED AT TAGE LÅGET AF KARTOFLERNE "MILLE FEUILLE". VARM DEM I OVNE I 20 MINUTTER VED 160 GRADER.

VED VALG AF CÔTE DE BOEUF & SHERRY SAUCE

- TAG CÔTE DE BOEUF STEAKEN UD AF VAKUUMPOSEN. KØDET ER ALLEREDE FORSTEGT OG SKAL NU BRUNES.
- KRYDR MED SALT OG PEBER EFTER SMAG.
- VARM EN PANDE OP, TIL DEN ER RYGENDE VARM
- TILSÆT 1 STOR SPSK FEDTSTOF (HELST SMØR).
- STEG CÔTE DE BOEUF I KORT TID, TIL DEN ER GYLDEN PÅ BEGGE SIDER.
- LÆG CÔTE DE BOEUF I ET OVNFAST FAD, OG VARM DEN I OVNE I 12 MIN. VED 160 GRADER.
- LAD HEREFTER KØDET HVILE I CA. 10 MIN.
- SKÆR KØDET AF LANGS BENET OG SKÆR DEREFTER KØDET I SKIVER INDEN SERVERINGEN.
- SHERRYSAUCE TILSÆTTES EN GRYDE OG KOGES OP LIGE INDEN SERVERINGEN

VED VALG AF BAGT NYTÅRSTORSK & BLÅMUSLINGEBISQUE

- TAG LÅGET AF BAKKEN MED TORSKEFISKEN OG BAG DEN I 10 MINUTTER VED 160 GRADER. (TORSKEN ER ALLEREDE KRYDRET MED SALT).
- BLÅMUSLINGEBISQUE TILSÆTTES EN GRYDE OG KOGES OP LIGE INDEN SERVERINGEN.

ANRETNING AF HOVEDRETTE

- ALT TIL HOVEDRETTE SERVERES PÅ FADE/SKÅLE OG DELES RUNDT OM BORDET
- SALTBAGTE RØDBEDER VENDES SAMMEN OG SERVERES PÅ ET FAD.
- GRILLET HJERTESALAT ANRETTEDES LIGELEDES PÅ ET FAD.
- KØD/FISK OG KARTOFLER SERVERES OGSÅ PÅ PASSENDE FADE
- SAUCE SERVERES I EN LUN SOVSEKANDE/SKÅL.

DESSERT – TIRAMISU KØST-STYLE

*LUFTIG MASCARPONE MED BAILEYS-ESPRESSO-SIRUP
RISTEDE PISTACIENØDDER MED KAKAO
MANGO MARINERET I VANILJE OG LIME*

- TIRAMISU SERVERES I MEDFØLGENDE PLASTIK SKÅL ELLER SÆTTES OVER PÅ EGNE DESSERTTALLERKNER.
- FORDEL MANGOEN OVER OG DRYS MED PISTACIENØDDER

RIGTIG GODT NYTÅR!

KØST