

Vejledning - Brobygårds Nytårsmenu 2020

Husk is på frys og forvarm ovn 180°

JOMFRUHUMMERBISQUE

med soufflé af torsk og jomfruhummer

bagte cherrytomater, urteolie og spæde urteskud

Brød varmes i ovn 10 min.

Suppen gives opkog i gryde, pas på den koger nemt over !

Torskessoufflé bages i ovn 10 min, vendes ud af form og placeres i midten af dyb, gerne lun, tallerken.

Tomater omkring. Suppen fordeles i tallerkener og urteolie dryppes i.



BROBYGÅRDS køkken

CARPACCIO AF OKSEMØRBRAD

trøffelchips, 36 mdr lagret parmesan, rucola,

bagte cherrytomater og kryddermayo

Brød bages 10 min.

Bagepapir med kød flippes på tallerken og bagepapir trækkes af.

Krydr med lidt salt og peber. Fordel dressing på kødet.

Tomater, rucola og parmesan fordeles og til sidst trøffelchips.



GRILLET BØF AF URUGUAY OKSE

ragout af braiseret spidsbryst, svampe, perleløg og gremolata

saltbagt selleri, pommes anna, tyttebær og rødvinssauce

Stil gerne alt frem på køkkenbordet mens forret spises så det ikke er køleskabskoldt.

Ragout varmes i mikrobølgeovn 3 min eller i en gryde ved middel varm og omrøring. Sauce koges op, bemærk koger nemt over.

Pommes Anna varmes 12 min i ovn. Bøf og selleri varmes 6-8 min.

Bøfferne bør ligge jævnt og ikke overlappe så de varmes ens.

Jo længere tid jo mere tilberedt. Ønskes gennemstegt varmes de 9-10 min.

Anret med ragout i sprøde skaller med gremolata* og tyttebær og vilde brøndkarse-blade som pynt.

Gremolata = hakket persille, citron, hvidløg



GATEAU MARCEL

cremet og bagt chokoladecake

med hasselnøddec crunch

vanilleiscreme og passionsfrugt

Is og kage skal fryses indtil anretning.

Kagen tør på 5-10 min så sættes den på tallerken først er den tøet når anretning er færdig.

Passionsfrugt knas fordeles på kager, nøddeknas hvor isen skal lægges.

Pynt med skovsyre-blade og passionsfrugt sirup.

