

Förrätter:

Krämig hummersoppa med skaldjurssallad, surdegsbröd & citronörtsmör

Grädda av brödet i ugn 180 grader ca 5 minuter. Ta fram smöret och låt stå i rumstemperatur ca 10- 15 minuter innan servering.

Värm soppan i kastrull på spisen, medelvärmes tills den kokat upp. Rör i soppan då och då.

Fördela skaldjuret i soppskålar. Fördela soppan runt skaldjuret och servera med det nygräddade brödet och citronörtsmöret.

Tips: Ringla gärna ett par droppar olivolja/chiliolja/creme fraiche i soppan precis innan servering

Jordärtskockssoppa med rosmarinstekt svamp, scharlottenlök, surdegsbröd & citronörtsmör

Grädda av brödet i ugn 180 grader ca 5 minuter. Ta fram smöret och låt stå i rumstemperatur ca 10- 15 minuter innan servering.

Värm soppan i kastrull på spisen, medelvärmes tills den kokat upp. Rör i soppan då och då.

Värm svampen och löken hastigt i het panna eller i ett par minuter i ugnen.

Fördela svampen och löken i soppskålar. Fördela soppan runt om och servera med det nygräddade brödet och citronörtsmöret.

Tips: Ringla gärna ett par droppar olivolja/chiliolja/creme fraiche i soppan precis innan servering

Varmrätter:

Oxfilé med tryffelbearnaise, rostade grönsaker, rödvinsreduktion & potatisgratäng

Ta fram köttet ur kylan och låt stå i rumstemperatur i ca 10-15 min.

Värm gratängen i ugn 180 grader ca 15-30 min (beroende på storlek på formen).

Den ska bli genomvarm och få fin färg.

Värm grönsakerna i ugn 180 grader ca 10-15 min. Vänd runt bland grönsakerna efter halva tiden

Värm köttet i ugn 180 grader till strax under önskad stekgrad ca 10-20 min (*använd gärna stektermometer om du har*)

Rare 45-48 grader, Medium 52-55 grader, Well done 72+ grader

Låt därefter köttet vila ca 5 min under folie utanför ugnen innan servering.

Koka upp såsen i kastrull på spisen, medelvärmes och rör om då och då så den inte bränner.

Fördela maten på tallrikar eller lägg upp på fat och servera med en sked tryffelbearnaise.

Långbakad rotselleri med rostad pumpahummus, fetaost, belugalinser, svartkål, potatismuffins och brynt smör

Grädda muffinsen i ugn 180 grader ca 20 min. De ska bli genomvarma och få fin färg.

Värm rotsellerin i ugn 180 grader ca 15 minuter.

Fräs kålen och linserna i het panna i någon minut tills de fått lite stekyta.

Smält smöret i panna eller kastrull och låt puttra på medelvärmes till gyllenbrunt.

Fördela maten på tallrikar eller lägg upp på fat och servera med en sked hummus, smulad fetaost och ringla det brynta smöret över maten.

Desserter:

Chokladfondant med vispad vaniljmascarpone och körsbärskompott

Värm i ugn 180 grader ca 3-5 minuter (beroende på hur kladdig du vill ha den i mitten)

Vispa upp mascarponen till ett mjukt fluff om det behövs (för hand eller med elvisp)

Servera med en sked körsbärskompott och dekorera med lite färska bär

Fondanten går bra att äta som den är utan att värma den, låt den stå framme i rumstemp. ca 15-20 min innan

Svartvinbärsmousse med vit chokladcrème, lemoncurd och mandelsnitt

Ta fram moussen ur kylan precis innan servering. Servera med mandelsnitten som den är eller "krossa" snitten och fördela smulorna ovanpå moussen.

*Smaklig spis önskar Marie & David
med personal på Cozy Kitchen*



Gott Nytt År!!!