

FORRET

POCHERET LANGE MED CREMET JORDSKOKKE, DILDOLIE OG SPÆDE URTER



-
- Bring en gryde med vand i kog, sluk for varmen, og læg posen med fisken i vandet i 5 minutter.
 - Varm under omrøring jordskokkecremen i en gryde.
 - Fordel jordskokkecremen i en dyb tallerken eller skål.
 - Placér langgen midt på tallerkenen.
 - Kom med en ske lidt dildolie rundt om fisken.
 - Pynt med de friske urter.
 - Server med hjemmebagt brød og smør.
-

Tip: Tænd ovnen på 180 grader, og tag hovedretten ud af køleskabet, mens forretten serveres, så den ikke er for kold.

MELLEMRRET

**HJEMMERØGET SORTFODSGRIS MED URTEMAYO, URTESALAT,
PINJEKERNER OG RAVOST**



-
- Anret sortfodsgris i midten af en lille tallerken.
 - Sprøjt 3 dutter urtemayo ovenpå.
 - Læg urtesalaten ovenpå.
 - Pynt til sidst med de ristede pinjekerner og ravost.
-

HOVEDRET

MØR OKSEMØRBRAD MED PERSILLEPURÉ, STEGTE MINIGULERØDDER, SVAMPE, RIBS OG KARTOFFELTÆRTE MED FYLDIG GLACE



-
- Placer oksemørbrad, stegte gulerødder, stegte svampe og kartoffeltærte i ovnen i ca. 10 minutter.
 - Varm persillerodspuré og glace i en gryde eller i mikroovnen.
 - Når alle elementer er varme, anrettes de som vist på billedet.
 - Pynt med ribs og ærteskud.
-

DESSERT

SØD FINALE I FIRE SMÅ BIDDER



- Passionsmousse
- Fragilité med nougat/moccacreme
- Fransk citrontærte
- Kugle med vaniljeganache

Opbevares på køl indtil servering.
Anret som vist på billedet.