



Oluf Baggers Gård

Mere end bare god smag

Vejledning til årets nytårsmenu

Mange tak, fordi I har bestilt årets nytårsmenu fra Oluf Baggers Gård. Vi håber, I får den bedste aften og kan sige farvel til 2024 med manér. Rigtig godt nytår!

OBS: Når I kommer hjem med maden, skal alle tingene på køl – **undtagen:**

- **Briochebollerne** til osten, **tuile** til desserten samt **brødet**, som I med fordel kan lade stå ved stuetemperatur.
- **Snackpakken** (tilkøb – se side 3): Sæt ikke **mandler** og **chips** på køl.

Brød (til forretten)

- Varm **brødet** i en forvarmet ovn ved 180°C (varmluft) i 6-8 minutter. Lad ovnen være tændt på varmluft – hovedretten skal varmes ved 185°C.

① **Cremet pighvarbisque** med fiskesoufflé tilsmagt med citronskal og dild

- Giv **pighvarbisquen** et opkog i en gryde.
- Anret **souffléen** i en skål/dyb tallerken, og hæld den varme **bisque** over.
- Pynt med **urter**, og servér med brød til.

② **Marineret og syltet knoldselleri** med brunet smør, ristede hasselnødder, ponzu og urteolie

- Placér **knoldsellerien** på en frokosttallerken, og pynt med **hasselnødder**.
- Dryp med **ponzu** og **urteolie** fra pipetter, pynt med **små salater**, og servér!





Oluf Baggers Gård

Mere end bare god smag

③ **Rosastegt kalv** med glaserede gulerødder og rodfrugtpuré tilsmagt med brunet smør og små stegte kartofler med trøffel og oksesky

- Varm **kød, gulerødder og kartofler** i en forvarmet ovn ved 185°C.
For at være rosastegt skal **kødet** have 12-14 min. Ønskes kødet rødt, skal det have 8-10 min. Ønskes det gennemstegt, skal det have 18-20 min.
Lad kødet **trække** i ca. 5 minutter, inden du skærer det i tykke eller tynde skiver.
- Varm **skysauce** og **rodfrugtepuré** i hver deres lille gryde.
- Anret på en middagstallerken, og servér.

④ **24-måneders modnet gouda** med solbærkompot og briochebolle

- **Osten** har godt af at temperere. Tag den derfor ud af køleskabet min. en halv time før servering. Herefter skal den blot anrettes med **tilbehøret** og serveres.
- Rist evt. **briochebollerne** på en brødrister – eller i ovnens eftervarme.

⑤ **Fransk chokoladecake** med mandelknas med guld, bagte blommer og tuilegitter.

- Tag desserten ud af køleskabet og anret på en desserttallerken.
- Pynt med **mandelknas** og **tuile**, og servér.





Oluf Baggers Gård

Mere end bare god smag

Snackpakke (tilkøb)

Blinis & dansk Baerii caviar med cremefraiche og purløg

- Lun de hjemmelavede **blinis** i ca. et halvt minut i en forvarmet ovn ved 180°C.
- Anret blinis med **cremefraiche**, hakket **purløg** og **caviar**.

Puffede tapiocachips med karljohan-mayo

- Anret de sprøde **chips** med **mayoen**.

BBQ-ristede mandler

- Servér **mandlerne** i en skål.

Nyd alle snacksene med rigelig champagne til og strittende lillefinger.

Gud bevare Danmark!

