Forberedelser til Den vegetariske nytårsmenu

2-3 dage før

- ⬭ Modtag dine nytårsindkøb.
- ⬭ **Forret:** Lav risottoen. Opbevar på køl.
- ⬭ **Hovedret:** Lav pistaciepestoen. Opbevar på køl.
- ⬭ **Dessert:** Lav lemoncurden. Opbevar på køl.

D. 30. december

- ⬭ **Forret:** Saml og rul arancini med det udvalgte fyld. Opbevar på køl.
- ⬭ **Forret:** Lav tomatsaucen. Opbevar på køl.
- ⬭ **Hovedret:** Rengør svampene og snit krydsmønster i skære-fladen. Opbevar dem tildækket på køl.
- ⬭ **Hovedret:** Hak pistacienødder. Opbevar tørt.
- ⬭ **Dessert:** Saml citron-tiramisuen med mascarponecreme og ladyfingers. Opbevar tildækket på køl.

nemlig

Trin-for-trin guide til Den vegetariske nytårsmenu

D. 31. december

Kl. 17:00

- **Forret:** Panér arancini. Opbevar på køl.

Kl. 17:55

- **Forret:** Varm tomatsaucen i en lille gryde på helt lavt blus.

Kl. 18:15

- **Forret:** Fritér arancini.
- **Forret:** Riv parmesan fint.
- **Forret:** Pluk og skyl basilikumsblade.

Kl. 18:30

- **Forret:** Anret sprøde arancini på en bund af tomatsauce. Drys med parmesan og basilikum og servér.

Kl. 19:00

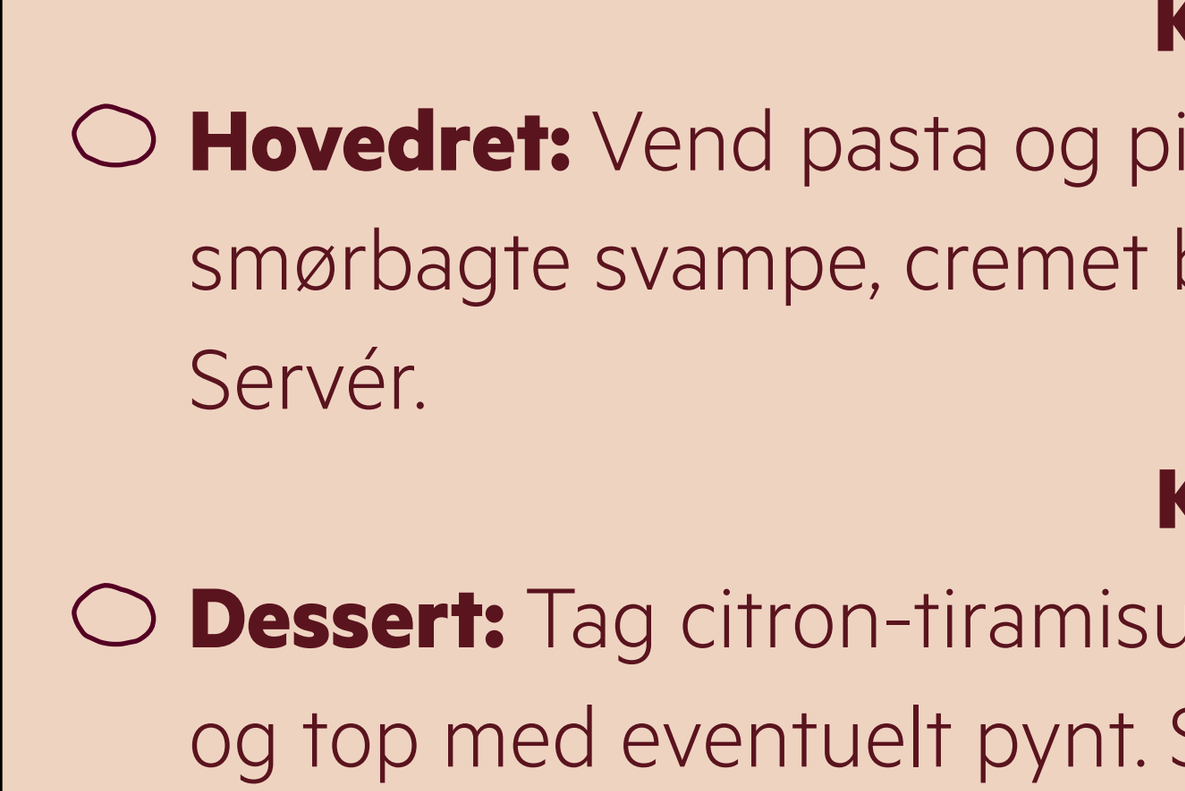
- **Hovedret:** Bag svampene i hvidløgssmør
- **Hovedret:** Tag burrata ud af køleskabet og lad komme lidt op i temperatur
- **Hovedret:** Kog pappardelle-pasta

Kl. 19:30

- **Hovedret:** Vend pasta og pistaciepesto sammen. Anret med smørbagte svampe, cremet burrata og hakkede pistacienødder. Servér.

Kl.20:45

- **Dessert:** Tag citron-tiramisuen ud fra køl, smør med lemoncurd og top med eventuelt pynt. Servér.



nemlig