Forberedelser til Den luksuriøse nytårsmenu

2-3 dage før

Modtag dine nytårsindkøb.

- **Forret:** Forbered sprødt drys, og opbevar det i en lufttæt beholder ved stuetemperatur.
- **Hovedret:** Fritér chips, og opbevar dem i en lufttæt beholder ved stuetemperatur.
- **Dessert:** Tilbered nøddepraliné, og opbevar den i en lufttæt beholder ved stuetemperatur.
- **Dessert:** Lav passionsfrugtcurd. Opbevar den på køl.

D. 30. december

- **Forret:** Tilbered hummerbisquen, og smag den til. Opbevar på køl.
- **Forret:** Forbered raviolifyldet. Opbevar på køl.
- **Hovedret:** Kog kartoflerne, og lav kartoffelmos med brunet smør. Opbevar på køl.
- **Hovedret:** Klargør og kog rødbederne. Opbevar på køl.
- **Hovedret:** Tilbered pebersaucen. Opbevar på køl.
- **Dessert:** Forbered passionsfrugtmoussen, og fordel den i serveringsglas. Dæk glassene med husholdningsfilm, og opbevar på køl.

nemlig

Trin-for-trin guide til Den luksuriøse nytårsmenu

D. 31. december Kl. 11:00

- **Hovedret:** Soignér mørbradbøfferne for sener. Bind dem op med husholdningssnor for en flot, høj tournedos. Opbevar på køl.

Kl. 14-15

- **Forret:** Forbered raviolierne, og placer dem uden at overlappe på et meldrysset stykke bagepapir på et skærebræt. Opbevar på køl.

Kl. 16:30

- **Forret:** Klargør små skåle med sprødt drys og dild.
- **Hovedret:** Glaser rødbederne, og stil dem til side.

Kl. 17:15

- **Forret:** Varm hummerbisquen forsigtigt op. Hold den på lavt blus, så den er klar til servering efter nytårstalen.
- **Forret:** Forbered en gryde med lunt, letsaltet vand, så raviolierne kan koges lige efter nytårstalen.

Kl. 17:55

- **Hovedret:** Varm kartoffelmosen i en lille gryde på helt lavt blus med lidt ekstra væde, fx mælk eller vand.
- **Hovedret:** Varm pebersaucen i en lille gryde på helt lavt blus.

Kl. 18:15

- **Forret:** Pisk koldt smør i bisquen.
- **Forret:** Kog raviolierne i 2–3 minutter.
- **Forret:** Anret 2–3 raviolier i en dyb tallerken, hæld den skummende bisque over, og pynt med dild, sprødt drys og kaviar lige inden servering.

nemlig

Trin-for-trin guide til Den luksuriøse nytårsmenu

Kl. 18:30

- ⬭ **Forret:** Server hummerbisque med små raviolier med hummerfyld.
- ⬭ **Hovedret:** Tag mørbradbøfferne ud ved stuetemperatur, og krydr med salt og peber. Lad dem hvile indtil stegning.

Kl. 19:00

- ⬭ **Hovedret:** Lun pebersaucen på lav varme.
- ⬭ **Hovedret:** Lun kartoffelmosen på lav varme.
- ⬭ **Hovedret:** Lun rødbederne ved lav varme.
- ⬭ **Hovedret:** Steg og flambér mørbradbøfferne. Lad dem hvile uden tildækning.

Kl. 19:30

- ⬭ **Hovedret:** Server tournedos med luftig kartoffelmos, sprøde chips, glaserede rødbeder og varm pebersauce.

Kl. 20:40

- ⬭ **Dessert:** Tag passionsfrugtmoussen ud af køleskabet. Top med lidt hakket nøddepraliné, fordel marengs ovenpå, og brænd marengsen let med en gasbrænder. Pynt med spiselige blomsterblade og evt. ekstra nøddepraliné.

Godt Nytår!