Forberedelser til Den nemme nytårsmenu

2-3 dage før

- [ ] Modtag dine nytårsindkøb.
- [ ] **Forret:** Lav dild olien.
- [ ] **Hovedret:** Forbered græskarret til bagning. Læg i en lufttæt beholder på køl.

D. 30. december

- [ ] **Forret:**Tilbered aspargessuppe, og smag den til. Opbevar på køl.
- [ ] **Forret:** Hak pistacienødder og gem til servering.
- [ ] **Forret:** Optø rejer i køleskabet.
- [ ] **Hovedret:** Bag græskar, og blend til glat puré. Opbevar på køl.
- [ ] **Hovedret:** Klargør de hele løg og bag dem. Opbevar på køl.
- [ ] **Hovedret:** Bag små kartofler med hvidløg, og opbevar på køl.
- [ ] **Dessert:** Tilbered appelsin posset og sæt på køl i små glas.
- [ ] **Dessert:** 3 timer efter appelsin posset er kommet på køl, kan du lave chokolade ganache af fløde og chokolade. Lad det sætte sig ovenpå appelsin posset, og sæt igen på køl.

nemlig

Trin-for-trin guide til Den nemme nytårsmenu

D. 31. december Kl. 11:00

- ⬭ **Hovedret:** Klargør oksebryst og brun det af. Anret oksesteg i fad med løg og rødvin. Dæk til og sæt i ovnen.

Kl. 14-15

- ⬭ **Hovedret:** Tá oksesteg ud af ovnen og dræn væden fra i en lille gryde. Dæk oksesteg med stanniol, og sæt til side.
- ⬭ **Hovedret:** Lav rødvins glaze.

Kl. 16:30

- ⬭ **Forret:** Pluk små dild buketter. Lav små skåle med: Asparges toppe, optøede rejer, hakkede pistacienødder og sæt også dild olien klar.

Kl. 17:15

- ⬭ **Forret:** Varm aspargessuppen forsigtigt op. Hold den på lavt blus, så den er klar til servering efter nytårstalen.

Kl. 17:55

- ⬭ **Forret:** Sæt flute i ovnen.
- ⬭ **Hovedret:** Varm græskar puré i en lille gryde på helt lavt blus.
- ⬭ **Hovedret:** Varm rødvinsglaze i en lille gryde på helt lavt blus.

Kl. 18:15

- ⬭ **Forret:** Anret aspargessuppe i lune skåle eller dybe tallerkner, og skær brød.

Kl. 18:30

- ⬭ **Forret:** Server aspargessuppe med rejer, pistacienødder og dild olie.

nemlig

Trin-for-trin guide til Den nemme nytårsmenu

Kl. 19:00

- **Hovedret:** Lun rødvinsglaze på lav varme.
- **Hovedret:** Lun græskar puré på lav varme.
- **Hovedret:** Lun kartofler og bagte løg i ovnen på lav varme.
- **Hovedret:** Lun oksesteg på lav varme i ovnen.

Kl. 19:30

- **Hovedret:** Skær oksesteg ud og server med græskar puré, bagt løg, hvidløgskartofler og rødvinsglaze. Pynte med lidt frisk timian.

Kl.20:40

- **Dessert:** Ta appelsin posset glas ud fra køl. Top dem med lidt af den hakkede chokolade, et lille drys havsalt og evt. lidt appelsinskal og servér.



Godt Nytår!