Forberedelser til Isabellas klassiske nytårsmenu

2-3 dage før

- Modtag dine nytårsindkøb.
- **Hovedret:** Kog rødbederne med skræl og opbevar dem på køl.
- **Dessert:** Kog solbærkompot ind, og opbevar i en lufttæt beholder på køl. Bag crumble i ovnen, lad den køle helt af, og opbevar den i en lufttæt beholder.

D. 30. december

- **Hovedret:** Skræl, og skær kartoflerne i papirstynde skiver. Saml Pommes Anna i rugbrødsformen med smeltet smør.
- **Hovedret:** Bag Pommes Anna i ovnen, og opbevar den på køl indtil hovedretten samles.
- **Hovedret:** Skræl de kogte rødbeder og skær dem i mindre stykker. Opbevar dem på køl indtil hovedretten tilberedes.
- **Hovedret:** Forbered Beef Wellington ved at rulle den brunede oksemørbrad i svampeduxelles og parmaskinke ind i husholdningsfilm. Opbevar den på køl.
- **Dessert:** Lav chokolademoussen, og sæt den på køl i serveringsskålene med låg eller filmet med husholdningsfilm.
- **Forret:** Tilbered jordskokkesuppen, og smag den til. Opbevar på køl.
- **Hovedret:** Lav pebersaucen, og opbevar den på køl.

nemlig

Trin-for-trin guide til Isabellas klassiske nytårsmenu

D. 31. december kl. 14:30

- **Hovedret:** Saml Beef Wellington i butterdejen. Rul den ind i husholdningsfilm, og opbevar den i køleskabet, indtil den skal pensles og i ovnen.

Kl. 16:30

- **Forret:** Hak purløg, glaskål og rugbrødsknas til suppen, og opbevar det i små skåle. Læg glaskålen i koldt vand, så den forbliver sprød.
- **Hovedret:** Skær Pommes Anna i trekanter, og stil dem på køl, indtil de skal steges.

Kl. 17:15

- **Forret:** Varm jordskokkesuppen forsigtigt op, men hold den på lavt blus, så den er klar til servering efter nytårstalen.
- **Forret:** Dup kammuslingerne tørre, og krydr dem med salt og peber. Opbevar dem på køl, indtil de skal tilberedes.

Kl. 17:55

- **Hovedret:** Tænd ovnen til Beef Wellington.

Kl. 18:15

- **Forret:** Steg kammuslingerne på en meget varm pande, indtil de får en flot stegeskorpe.
- **Forret:** Anret jordskokkesuppen i lune skåle eller dybe tallerkener.
- **Forret:** Pensl Beef Wellington med pisket æggeblomme, krydr med flagesalt, og bag den i ovnen i ca. 25 minutter, indtil kerne-temperaturen når 40 grader.

Kl. 18:30

- **Forret:** Server jordskokkesuppen med stegte kammuslinger og et drys af purløg, glaskål og rugbrødsknas.

nemlig

Trin-for-trin guide til Isabellas klassiske nytårsmenu

Kl. 19:00

- **Hovedret:** Lun saucen ved lav varme.
- **Hovedret:** Glasér rødbederne på en pande.
- **Hovedret:** Steg Pommes Anna-trekanterne sprøde på en pande, til de er gyldne på alle sider.
- **Hovedret:** Tag Beef Wellington ud af ovnen, og lad den hvile i 10-15 minutter, indtil kernetemperaturen når 50 grader.

Kl. 19:20

- **Hovedret:** Skær Beef Wellington ud, og server med sprøde Pommes Anna, glaserede rødbeder og pebersauce.

Kl. 20:30

- **Dessert:** Anret chokolademoussen med solbærkompot og crumble på toppen.

Godt nytår!

fra **nemlig**