

THE KITCHEN

Vores forslag til hvorledes pescetar hovedret nytårsmenuen 2022
færdiggøres og tallerkenanrettes

HOVEDRET PES CETARMENU

Grillet færøsk laks med puré af selleri og fermentere løg, confiteret østershatte, artiskok/spinat creme. Hertil knust kartoffelbrud med straciatellaost, brunet smør og persille.

TILBEREDNING

- Grillet færøsk laks placeres på bageplade med bagepapir og færdiggøres i en forvarmet ovn ved ca. 180 grader (varmluft eller gas) i ca. 15-20 min.
- Knust kartoffelbrud (1 pr. pers.) (er på forhånd vendt med straciatella ost, brunet smør og persille) kommes i den forvarmet ovn sammen med kødet i ca. 20-25 min.
- Confiteret østershatte varmes i ovnen i ca. 5 min. Ved 180 grader.
- Karl Johan ragout (1 dl. pr. pers.) hældes ud af vacuumposen i lille gryde og varmes forsigtigt op, under omrøring.
- Selleripure varmes i lille gryde under konstant omrøring.

ANRETNING

- Selleripure anrettes lidt under midten på tallerken.
- Grillet færøsk laks placeres i den ene side af tallerkenen "kl. 15".
- Confiteret østershatte lægges rundt om pure og steaken.
- Knust kartoffelbrud kan serveres på tallerken eller ved siden af.
- Artiskok/spinat creme fordeles lige inden servering, henover laksen med en spiseske.
- Den varme ragout (ca. 1 dl. pr. pers.), cirkles omkring emnerne. Pynt med vedlagte krydderurter.

Velbekomme & rigtig godt nytår
De bedste hilsner

**THE
KITCHEN**