

GOTT NYTT ÅR

All mat till kvällens middag är färdiglagad. Det enda ni behöver göra är att värma och lägga upp med bästa snits. Önskar du uppläggningsstips så finns det bilder på våra sociala medier.

Viktigt! Vänligen dubbelkolla allt en gång till så att allt är med när ni kommer hem, efter 16.00 går det inte att nå oss.

FÖRRÄTT

Värm soppan på spisen. Den kan med fördel mixas precis innan servering med en stavmixer eller blender.

Alternativ 1 är att göra tallriken helt färdig i köket innan man bär in tallrikarna. Då gör man så här: Slå soppan i tallrikarna. Lägg i krabba och kräfta och dra en linje med olja i tallriken enligt bild. Servera.

Alternativ 2 är att slå soppan i tallrik vid bordet från bringare. Då gör man så här: Lägg krabba och kräfta centrerat i djupa tallrikar, ringla olja i tallriken och servera till gästerna. Gå sedan runt bordet och slå i soppa.

VARMRÄTT

Vi rekommenderar att ni flyttar över det som ska värmas i ugn till era egna formar. Hela varmrätten kan ni låta stå i rumstemperatur fyra timmar innan middagen. Potatisen ska vara i ugnen på 120 grader i ca 25 minuter. När 15 minuter återstår kan ni sätta in köttet. Såsen värmer ni på spisen. Tid och temperatur är anpassat efter varmluft, vet ni att er ugn är lite långsam och sval eller tvärtom så får man helt enkelt göra egna justeringar. Köttet är lagat strax under medium när ni får hem det. Önskar man medium-well så bakar man köttet 5 minuter extra, önskar man well-done så kan man sätta in det samtidigt som potatisen. Har du en köttermometer är det att rekommendera.

För vegetarian: Sätt in blomkålen samtidigt som köttet. Den picklade blomkålen och rödbetspurén skall vara rumstempererad, det brynta smöret värmer ni på spisen.

DESSERT

Desserten är klar att läggas upp.

Allergener:

Laktos – Hela menyn är laktosfri

Nötter – Chokladkakan innehåller spår av nötter. Nougaten innehåller nötter

Gluten – Chokladkakan innehåller gluten

Ägg – Chokladkakan innehåller ägg

Ha en riktigt mysig kväll! Vi ses 2024!