

Til at starte med; *Anret snacks i skåle.*

Forret

Anret langfileten midt på tallerkenen. Lav et par dutter med mayonnaise ved siden af fisken. Anret friseesalaten ovenpå fisken og hæld til sidst, men en ske, sennepsvinaigretten ovenpå salat og fisk.

Mellemret

Brødet lunes i ca. 10-12 minutter ved 180 C. Andelevermousse med kvædekompot anrettes med kørvel og hindbær i den form, som den kommer i – den kan med fordel stilles på en sidetallerken med en serviet ved servering.

Hovedret

Oksemørbraden krydres med salt og peber og kommes i ovnen i 8 minutter ved 180 og trækker i 15 minutter. Inden servering kommes mørbraden i ovnen 5-7 minutter. Pommes Anna, bagt gulerod med bacon, kommes i ovnen i ca 20 minutter ved 180 C. Karamelliseret gulerodspuré og trøffelsauce varmes i gryder eller i mikroovnen.

Træk en klat med puré med en ske, anret kød, pommes Anna og gulerod. Saucen kommes henover kødet og retten er klar.

Dessert

Tærten med limecurd anrettes på tallerkenen. Parfait af tonkabønne

vendes ud af formen og anrettes med rom-syltede figner ved siden af tærten og retten er klar til servering.

Til champagne

Hjemmelavet kranssekage.

Anrettes efter bedste evne 😊

Tilkøb

Ostetallerken med `Primeo` fra Nørup mejeri og `Drunken Dog` fra Arla Unika. Hertil syltede abrikoser og knækbrød.

Anrettes efter jeres præferencer.