

Sjöfolkets NYÅRSMENY

- tillvägagångssätt -



STARTA MED

Att öppna lådan och få en överblick vad som finns där i. Nytt för i år är att vi har märkt upp de olika lådorna med färgade runda etiketter. Förrätten är markerad med blå prickar, varmrätten med svarta och desserten med vita. Detta för att förenkla för er att veta vilka lådor som hör ihop till vilken rätt.

Läs noga igenom instruktionerna nedan i **förväg** så skapar ni de allra bästa förut-sättningarna för att njuta av en fantastisk 3-rättes meny under nyårskvällen!

FÖRRÄTT

Sätt ugnen på 225 grader. När ugnen är varm, ta av locket på aluminiumformen och sätt därefter in formen med hummern. Gratinerar i ca 3-5 min, tills den har fått en fin färg. Lägg upp hummern på önskad tallrik. Om det finns smörrester kvar i formen så ringla över det på toppen av hummern.

Sänk ugnstemperaturen till 175 grader, så är den sedan redo för varmrätten.

Ställ också fram potatisfondanten i rumstemperatur.

Tips!

Vill man så kan man servera hummern tillsammans med en citronklyfta och en bit gott bröd.

VARMRÄTT

När förrätten är avnjuten är det dags att sätta igång med varmrätten.

Lägg potatisfondanten i en ugnsfast form, ställ in i ugnen och låt gå i cirka 7 min, sänk sedan temperaturen till 100 grader. Låt potatisfondanten vara kvar i ugnen. Lägg upp hälleflundran i en egen ugnsfast form med gulbetorna bredvid. Ställ in formen i ugnen när temperaturen gått ner till 100 grader bredvid potatisfondanterna. För bästa resultat: låt fisken och gulbetorna gå i ca 7-10 minuter, eller till fisken håller 44-45 grader.

Medan potatisfondanten och fisken är i ugnen är det dags att värma upp champagneveloutén. Värm den i en kastrull på medelvärme under omrörning. Om du har tillgång till en stavmixer, så kör gärna med den några sekunder precis innan servering och du får en fantastisk len och luftig champagnevelouté. Givetvis är detta inget måste, såsen blir underbart god oavsett.

Se till att gästerna har dryck i glaset och börja därefter med att lägga upp potatisfondanten och fisken samt gulbetorna (vid sidan om) på en tallrik (gärna förvärmad), håll på den varma såsen över fisken, toppa med Kalix löjrom och krispig jordärtskocka. Servera direkt och njut!

EFTERRÄTT

Ställ fram efterrätten i rumstemperatur i ca 30 min före servering.

Ta fram önskad assiett och lägg upp efterrätten.

Vid servering toppa med de kanderade hasselnötterna.

Njut av en delikat avslutning!



Smaklig spis &
ett riktigt
Gott Nytt År
önskar vi på
Sjöfolket!