

# GOTT NYTT ÅR

All mat till kvällens middag är färdiglagad. Det enda ni behöver göra är att värma och lägga upp med bästa snits.

## FÖRRÄTT

Soppan värmer ni i kastrull på spisen. Den kan med fördel mixas precis innan servering med en stavmixer eller blender. Vill man öka på kaloriintaget kan man tillsätta en klick smör...

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 skaldjur och dra en linje med olja i tallriken enligt bild på hemsidan. Servera.

Alternativ 2 är att slå soppan i tallrik vid bordet från bringare. Då gör man så här: Lägg skaldjuren 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 två timmar innan middagen. Potatisen ska vara i ugnen på 120 grader i ca 25 minuter. När 15 minuter återstår kan ni sätta in kött och morötter. Samma gäller för er som har någon vegetarian i sällskapet.

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.

Madeirasåsen värmer ni på spisen. Emulsionen serveras kall.

Alla har fria händer att arrangera sina tallrikar som man vill. Det finns inget rätt eller fel. Önskar man upplägningstips så finns det bilder på vår hemsida.

## DESSERT

Desserten är klar att läggas upp. Även här är det fritt fram att vara kreativ i sitt upplägg.

Allergener:

Laktos – Hela menyn är laktosfri

Nötter – Hela menyn är nötfri

Gluten – Chokladkakan innehåller gluten

Ägg – Emulsionen och chokladkakan innehåller ägg

Ha en riktigt mysig kväll! Hoppas vi ses 2025!