

Nyårssupé 2024

FÖRRÄTT

Hummersoppa serverad med pilgrimsmussla & kräftstjärtar & bröd

HUVUDRÄTT

Rödvinsmarinerad hjortmedaljong alt. Parmesantoppad oxfile
serverad med potatiskaka, rödvinssås, varma primörer & svartvinbärsgeleé

EFTERRÄTT

Niclas dröm

Instruktioner för Nyårssupé 2024

FÖRRÄTT - Hummersoppa

1. Värm upp soppan under omrörning i en kastrull
2. Stek helst pilgrimsmusslan ca 1-2 minuter per sida och servera soppan med skaldjur, mussla i och brödet sidan om

HUVUDRÄTT - Rödvinsmarinerad hjortytterfilé alt. Parmesantoppad oxfile

1. Värm ugnen till 160 grader och sätt först in potatiskakan i ca 15 min. När tiden går ut, stäng av ugnen, sätt in kött (toppa med parmesan om ni vill eller ha på efter) och rotfrukter och låt stå 5- 10 min till beroende på hur pass välstekt kött du vill ha.
2. Medan bakelsen är i ugnen så värm helst upp såsen i en kastrull om möjligt. Rör om då och då. Tillsätt lite vatten om såsen är för tjock.

EFTERRÄTT – Niclas Dröm 1. Servera och njut

Gott Nytt År & smaklig spis önskar Niclas med personal på Rönås Byakrog!