



Tænd ovnen på 200°C varmluft og lad den varme godt op.

FORRET | Bagt kulmule med 'ratatouille' syltet zucchini, sprøde croutoner & persille

Varm 'ratatouillen' i en lille kasserolle. Fjern husholdningsfilmen fra skålen, hæld den varme 'ratatouille' over fisken, fordel de sprøde croutoner - så er retten klar til servering.

HOVEDRET | Grillet skaftkotelet med variation af gulerødder, ristet selleri & pommes fondant. Karl Johan-sauce med vadouvan.

Varm skaftkoteletterne i ovnen i **20-30** minutter. Tilberedningstiden varierer efter ovn & kødets tykkelse. Et godt tip er at bruge et stegetermometer, lade kødet varme til en kernetemperatur på 65-68°C - og derefter lade det trække på køkkenbordet (eventuelt tildækket) i **5-10** minutter. Varm kartoflerne i ovnen i **20-30** minutter og gulerødder & selleri i **15-20** minutter. Varm gulerodscremen i en kasserolle og saucen i en anden.

Forslag til anretning | Skær koteletten fra benet og placer den på tallerkenen. Anret gulerodscremen ved siden af kødet og placer de ristede gulerødder ovenpå. Anret sellerien ved siden af gulerødderne og placer fondanten ved siden af. Pynt retten af med urter og hæld et par skefulde sauce på retten. Hovedretten er nu klar til servering

DESSERT | Mokka mousse med fragilité, mørk chokolade, hasselnød praliné & salt karamel

Fjern husholdningsfilmen og fordel pralinéen, så er desserten klar til servering.

TILVALG

MELLEMRET | Confiterede kalvebrisler med syltede æbler, sprødejordskokkechips & karamelliseret jordskokkesauce

Varm kalvebrislerne i ovnen i **10-15** minutter - og varm saucen i en lille kasserolle. Anret brislen i en lille dyb tallerken. Fordel de syltede æbler og de sprøde jordskokkechips rundt om brislen, hæld den varme sauce over og pynt af med urter. Retten er klar til servering.

OSTE | Udvalg af Arla Unika-oste med sprødt knækbrød & syltede pærer

Fjern husholdningsfilmen, anret knækbrød i en lille skål - retten er klar til servering.

Velbekomme!



KokkeKompagniet

HESSELLY 9 | 6000 KOLDING | TEL. 75 50 44 95 | WWW.KOKKEKOMPAGNIET.DK