



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

FORRET | Letgrillet multe med marinerede ærter, ribs, agurk & peberrodsfløde

Fjern husholdningsfilmen fra tallerkenen, fordel peberrodsfløden på retten - og forretten er klar til servering.

HOVEDRET | Oksemørbrad med syltede minigulerødder, ristede majs, svampe & fermenteret hvidløgscreme. Ristede kartofler og pebersauce.

Varm oksemørbraden 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 58°C - og derefter lade det trække på køkkenbordet (eventuelt tildækket) i **5-10** minutter. Varm kartoflerne i ovnen i **20-30** minutter, majs & svampe i **10-15** minutter - og de syltede gulerødder i **5-10** minutter. Gulerødderne skal ikke varmes - blot lunes - så de bevarer sprødheden. Lun den fermenterede hvidløgscreme i en kasserolle og varm sauce i en anden. .

Forslag til anretning | Skær tynde skiver af oksemørbraden og placer dem på tallerkenen. Anret hvidløgscreme ved siden af kødet og placer de ristede svampe og majs ovenpå. Anret de syltede gulerødder på kødet og pynt retten af med urter. Hæld et par skefulde sauce på retten. Hovedretten er nu klar til servering med kartofler anrettet i en skål ved siden af.

DESSERT | Vanilje panna cotta med syltede blommer, solbær, chokoladebrud & saltkaramel

Desserten er klar til servering - du skal bare lige fjerne husholdningsfilmen.

TILVALG

MELLEMRET | Copa med variation af tomat, basilikum & sprød parmesan

Fjern husholdningsfilmen, fordel de sprøde parmesanflager - mellemretten er klar til servering.

OSTE | Udvalg af Arla unika oste med sprødt knækbrød & portvinssyltede valnødder

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