



November & December

KOKKENES JULEVEGETARMENU | TRIN-FOR-TRIN

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

FORRET | Ristet blomkål & grønkål med vagtelæg, dild, urtesalat & rygeostsauce

Fjern husholdningsfilmen fra tallerkenen, fordel rygeostsauce på retten - og forretten er klar til servering med brød & smør.

HOVEDRET | Savoykål med variation af rødbeder, ristede østershatte & creme på karamelliserede løg. Timiankartofler & svampesauce med varme krydderier & tyttebær

Varm kartoflerne i ovnen i **20-30 minutter**. Varm rødbeder i **10-15 minutter** - og savoykål og østershatte i **5-10 minutter**. Lun cremen på karamelliserede løg i en kasserolle og varm sauce i en anden - vend til sidst tyttebær i sauce og lad det trække.

Forslag til anretning | Placer savoykål på tallerkenen. Anret cremen ved siden af og placer rødbeder og østershatte ovenpå. Hæld et par skefulde sauce på retten. Hovedretten er nu klar til servering med kartofler anrettet i en skål ved siden af.

DESSERT | KokkeKompagniets juleroulade med mørk chokolade, tonkabønner, blodappelsin & kumquats

Desserten er næsten klar - du skal bare lige fjerne husholdningsfilmen og fordele kumquats og blodappelsin på toppen.

TILVALG

MELLEMRET | Langtidsbagte gulerødder med syrlig æblecreme, crumble på saltede mandler & cremet hasselnøddesauce

Lun gulerødderne let i ovnen i **5-7 minutter** - og lun samtidig sauce i en kasserolle. Anret gulerødder på tallerkenen, kom en skefuld æblecreme ovenpå, fordel crumbelen - og slut af med at hælde en skefuld sauce over retten.

OSTE | Udvalg af Arla unika oste med sprødt knækbrød & figenkompot

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