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

FORRET | Rimmet laks med marinerede rejer, vagtelæg, dild, urtesalat & rygeostsauce

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

HOVEDRET | Andebryst med variation af rødbeder, ristede østershatte & creme på karamelliserede løg. Timiankartofler & andesauce med varme krydderier & tyttebær (Bemærk: Et andebryst er til to kuverter)

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

Forslag til anretning | Del andebrystet i to og læg ½ andebryst på hver tallerken, Anret cremen ved siden af kødet 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 | Langtidstilberedt svinebryst med syrlig æblecreme, crumble på flæskesvær & peberbacon & cremet hasselnøddesauce

Lun svinebrystterrinen i ovnen i **10-12 minutter** - og saucen i en kasserolle. Anret terrinen på tallerkenen, læg en skefuld æblecreme ovenpå, fordel herefter crumble på retten og afslut med at hælde en skefuld hasselnøddesauce 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