

Instruktion til Strandmøllekroens nytårsmenu 2023

Først og fremmest, et kæmpe tak fordi i valgte Strandmøllekroen nytårsmenu. Det sætter vi virkelig stor pris på.

Konkurrence. Del gerne jeres anretninger på vores facebook så deltager i automatisk i konkurrencen om 2 x kroens aften menu for 2 på til en værdi af 798,-. Vi trækker vinderen den 3 januar.

HUSK MEGET GERNE RIS OG ROS

Vi hører meget gerne fra jer på vores mail kontakt@strandmollekroen.dk hvis der skulle være noget.

Vi holder dog lukket den 1. Januar så alle mails bliver besvaret den 2. Januar.

Husk at der også lægger instruktionsvideo på vores facebookside.

Vi anbefaler meget man ser dem og følger dem nøje..

Vi anbefaler meget at man læser og følger tilberedningerne, gerne inden gæsterne kommer.

Så er der helt ro på aftenen når maden skal tilberedes.

Der er 3 forskellige kasser med hver forret, hovedret og dessert. Kødet og fisken til hovedretten kommer apart.

Opvarmning af forretten.

Hummersauce: Sæt en gryde med ca. 4 cm vand i kog. Sæt bøtten med låg med hummersauce i ned i. lad vandet så på middel varme uden at det koger. Ca. 10 min.

Ærtecremen: Igen kog en gryde op med vand så det dækker 3-4 cm, sluk for varmen. Sæt bøtten med låget på ned i den. Cremen skal ikke være varm, kun lun.

Laksen: Vigtigt med mængderne på vandet. Kog 1 liter vand i en gryde, træk fra. Hæld så 1 liter koldt vand i gryden. Så rammer vandets temperatur ca. 55-60 grader. læg vakuum posen med laksen ned i vandet.

Den skal tilberede ca. 7 min. Husk laks kan spises rå, så hvor meget i ønsker og tilberede den er helt op til jer.

Anretning af forret.

Tag bøtten med ærtecreme op, rør rundt i den så varmen fordeles og anret 2 skeer på tallerkenen

Tag fisken op af vandet. Klip et stort hul i posen. Hæld fisken ud på en tallerken. Herfra kan i fordele dem, da de godt kan klistre lidt sammen under tilberedningen. Anret fisken på tallerken.

Tag bøtten med salsa verden og fordel det over fisken. Anret de kolde blegselleri ovenpå fisken.

Tag bøtten med den varme hummersauce op, rør i den så den bliver homogen. Anret ved siden af laksen.

Velbekomme.

Opvarmning af hovedretten:

Hav en ovn på 180 grader varmluft klar.

Fisken (kulmulen): Tilberedes ligesom laksen. Kog 1 liter vand i en gryde, træk fra. Hæld så 1 liter koldt vand i gryden. Læg vakuumposen med kulmulen ned i vandet. Den skal pochere i ca. 10-11 min.

Tag kartoflerne og læg over i et ildfast fad.

Tag kødet ud af vakumposerne. Varm en pande godt op med olie og brun bøfferne godt af. ca. 1. min på hver side. Krydre rigtigt godt med salt og peber.

Hav ovnen på 180 grader varmluft. Sæt kartoflerne ind i 4 min. alene. Lig herefter kødet ind ovnen.

Kødet medium 6 min. Til welldone 10 min. Hvis i har et stege termometer skal kødet ramme 52 grader for medium, også trække færdigt i ca. 4 min.

Husk alle ovne steger forskelligt. Så husk og tjek om den ønskede temperatur er opnået.

Stegning af foie gras: Steges på varm pande ca. 1 min på hver side. Når den er blevet blød at trykke på, er den færdig. Husk godt med salt og peber.

Hummerhalen: Vi har lavet en video hvor man kan se hvordan man fjerner skallen på hummerhalen. Samt hvordan man tilbereder den.

Anretningen:

Anret kartoflerne og bearnaise i små gryder og stil på midten af bordet.

På tallerkenen anrettes den stegte kål. Ovenpå liggес henholdsvis fisken eller kødet.

Oven på dem fordeler i chimichurri og de syltede rødløg.

Velbekomme

Desserten:

Anretning af desserten:

Her er der ikke noget tilberedning. Find et flot bræt, skifferplade eller tallerken. Anret de 4 søde sager. Enten på midten af bordet eller portionsanrettet.

Børne lasagnen: Sæt lasagnen i forvarmet ovn 25 min. 200 grader. For at tjekke om den er færdig skal man kunne føre en kniv igennem lasagnen uden at den møder modstand.

Tak fordi i valgte os & hav en rigtig dejlig aften. Rigtig godt nytår fra alle os på Strandmøllekroen.

RIGTIG RIGTIG GODT NYTÅR

Fra alle os på Strandmøllekroen.