

# INSTRUKTION FÖR NYÅRSMENY 2023

Steg 1, kan förberedas innan gästerna anländer. Tid, ca. 20 minuter.

1. Starta ugnen på 225°C, med fördel på varmluft.
2. Häll upp *Skaldjursoppa* i en kastrull och värm försiktigt på mellanvärme på spisen. Rör med jämna mellanrum så det inte bränner i botten.
3. Sätt in *Pommes Anna* i ugnen, det går bra att använda aluminiumformen men glöm inte att **ta bort locket**. För att få jämnare färg på hela potatisen kan man lägga de glesare på plåt med bakplåtspapper eller aluminiumfolie. Tillaga till gyllenbrun färg eller önskad yta. Sänk värmen i ugnen till 120°C.
4. Häll upp *Tryffelsåsen* i en kastrull och värm på medelvärme. Sänk plattan för varmhållning under tiden som varmrätten serveras.
5. Sätt in *Oxkinden* i ugnen för uppvärmning och låt *Pommes Anna* vara kvar för varmhållning.

Oxkinden är tillagad, du behöver alltså enbart kontrollera med ett litet snitt eller en termometer att den är genomvarm. Ca 60-65°C är en bra serveringstemperatur. När temperaturen känns lagom kan man med fördel stänga av ugnen med luckan stängd, låt maten stå kvar.

6. Stek *Skaldjursmousselin* i ett par matskedar smör eller matolja tills de är gyllenbruna. Lägg till sidan på en tallrik med lite hushållspapper för att rinna av en kort stund.

Servering 1, Förrätt. Förberedelse: ca. 5 minuter.

7. Lägg upp *Skaldjursmousselin* i tallriken som du tänker servera soppan i. Häll över den varma soppan och garnera med *Örtkrisp*. Servera och njut!

Servering 2, Huvudrätt. Förberedelse: ca. 10 minuter.

8. Tillsätt *Tillbehören till skysås* i kastrullen med sås och låt bli varmt.
9. Lägg upp *Oxkind*, *Pommes Anna*, *Skysås med tillbehör* och garnera med *Topping till varmrätt*. Servera och njut.

Servering 3, Dessert

10. Här är allt klart att ätas.

