

Billströms

Instruktioner till nyårscatering

Starta ugnen, sätt på varmluftsugn på 160°C & servera gärna på varma tallrikar om det är möjligt.

Förrätt,

Soppan, värm soppan på spisen.

Västerbottentartelett, sätt in västerbottentartelett i varm ugn i ca 3 minuter.

Servering, servera tarteletten i en djup tallrik och lägg skaldjurssalladen på toppen & servera soppan från en kanna.

Varmrätt – Fisk,

Potatisterrin och fisk, sätt in potatisterrinen & fisken i varm ugn i 20 minuter.

Fänkål och kronärtskocka, när det återstår 5 minuter av ugnstiden, sätt in fänkål & kronärtskocka. - **Total ugnstid**, cirka 20 minuter.

Såsen, värm såsen på spisen under tiden.

Tomater, servera tomaterna med fördel rumstempererade.

Servering, lägg upp rätten på tallrik.

Varmrätt – Kött,

Potatisterrin, sätt in potatisterrinen i varm ugn i 20 minuter.

Oxfile & timjankokta tomater, när det återstår 15 minuter av ugnstiden, sätt in oxfile & toppa med den timjankokta tomaten.

Svampfyllda savoykålen & parmesanbakade Bellaverde, när det återstår 10 minuter av ugnstiden, sätt in den svampfyllda savoykålen och parmesanbakade Bellaverden. **Total ugnstid**, cirka 20 minuter.

Såsen, värm såsen på spisen under tiden.

Servering, lägg upp rätten på tallrik.

Dessert,

Klar att servera från kyl.

Tack för att vi fick laga mat åt er.

Vi från Billströms önskar er ett Gott Nytt År!