

**COFOCO**  
FOOD

**Cofoco Foods nytårsmenu 2019**  
Opvarmnings- og anretningsvejledning

# Klassisk menu

Vi beder dig læse nedenstående, før du giver dig i kast med at lave og spise maden.

Det er vigtigt, at du, så snart du kommer hjem tjekker, at du har fået alt det, du har bestilt. Skulle der, mod forventning, være noget galt med din levering, skal du henvende dig til os på 31 25 24 05 — altså ikke der, hvor du afhentede maden eller til chaufføren.



## Ingredienser

Tjek, at du har alle ingredienser

### ● Forret

Hummerbisque  
Kammuslinger  
Grøn olie  
Brødcroutoner  
Kørvel



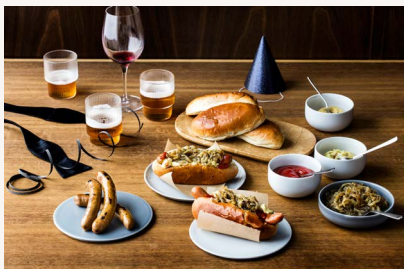
### ● Hovedret

Tournedos  
Græskarpuré  
Trøffelsauce  
Svampe  
Fedtegrever  
Syltede løg  
Pommes Anna  
Urter



### ● Dessert

Gateau Marcel  
Karamelnogatine  
Passionfrugt  
Passionsfrugtcurd  
Yoghurtstøv  
Friteret rosmarin



### ● Natmad

Hotdogbrød  
Pølser  
Ketchup  
Sennep  
Remoulade  
Syltede løg

### Tilbehør

Italienske boller  
Smør

Alle ingredienser skal opbevares i køleskabet ved 5 grader. Opvarmningen tager udgangspunkt i en almindelig varmluftsovn.

\*Behøver dog ikke at komme på køl.

## Udstyr

Du skal bruge følgende

- En gryde på minimum 3 liter
- Stegepande og palet
- Ovn
- Skål/dyb tallerken (som mellemstation til de varme poser)
- Kniv
- Saks
- Kande (til at hælde suppe op med)

# Lad os få gang i gryderne

## Vejledning

### 1. Forret

35 min. inden forretten serveres

Tænd ovnen på varmluft 170 grader, ovnen skal nu forblive tændt, indtil hovedretten er anrettet. Sæt 2 liter vand i kog i den store gryde. Når vandet koger, skrues der ned, så vandet kun står og simre. Vandet skal nu småkoge, indtil du er færdig med at anrette hovedretten. Hvis du ikke bruger låg på gryden, vil en del af vandet fordampe efterhånden, og så skal du blot komme lidt mere vand i gryden.

25 min. inden forretten serveres

Kom posen med hummersuppe ned i det småsimrende vand i ca. 25 min. Sørg for, at de dybe tallerkener er varme, så forretten ikke bliver kold, når du skal anrette den.

10 min. inden forretten serveres

Kom de italienske boller i ovnen i ca. 9 min., til de er gennemvarme.

5 min. inden forretten serveres

Varm en stege pande godt op, tilsæt lidt olie og steg kammuslingerne hårdt i i 1-2 minutter. Ryst panden et par gange så muslingerne bliver stegt på flere sider. Giv dem et lille drys salt inden anretning.

Tip: Brug evt. en stavblender til suppen lige inden servering for at få en luftig skummende suppe.

### Anretning forret

Varm de dybe tallerkener (sættes i ovnen i stakke af maks. 3 og 3 til de en godt lune).

Hæld den varme suppe i tallerkenen og anret kammuslingerne lidt sporadisk, anret brød croustons og kørvel i midten af tallerkenen. Fordel derefter en teske grøn olie rundt på suppen og server straks.

### 2. Hovedret

45 min. inden hovedretten serveres

Sørg for, at ovnen stadig er varm og står på 170 grader, og sørg for, at vandet i vandbadet småsimrer.

Skær Pommes Anna i det antal kuverter, du skal bruge, kom dem tilbage i plastikbakken, og varm dem i ovnen i ca. 40 min.

Tag de sousvide bøffer ud fra køl.

25 min. inden hovedretten serveres

Varm en stegpande rigtig godt op og brun bøfferne godt af på alle sider. Krydder med salt

Steg bøfferne færdig i ovnen til en kerntemperatur på 50°C

15 min. inden hovedretten serveres

Kom posen med græskarpuré og posen med sauce ned i vandbadet, og varm i ca. 15 min. Sørg for, at vandet småsimrer hele tiden.

kom svampe og løg i ovnen og varm ca. 15 min (de sorte plastikbakker kan godt tåle at komme i ovnen, tag filmen af bakken)

Sørg for, at hovedretstallerkenerne er varme, så hovedretten ikke bliver kold, når du skal anrette den.

5 min. inden hovedretten serveres

Pluk de varme løg i skaller

Tag mørbraden ud, og lad den hvile i ca. 5 min., inden du begynder at anrette.

### Anretning hovedret

Varm de flade tallerkener.

Læg en stor skefuld græskarpuré på tallerkenen og kør den ud i en cirkel undersiden af skeen

Sæt pommes Anna på den ene side af puréen og kødet på den anden side (skær evt. kødet i 4 skiver) krydder kødet med lidt salt. Fordel løg, svampe og fedte grever ud over kødet og puren. Sauce anrettes enten i en lille skål eller på halvdelen af kødet. Fordel brøndkarse ud over anretningen.

### 3. Dessert

5 min. inden desserten serveres

Tag alt ud fra køl og anret.

Sæt kagen lidt skråt over midten. Læg en stor skefuld passionsfrugtcurd på tallerkenen og kør den ud i en cirkel undersiden af skeen. Del passionsfrugten og fordel en halv passionsfrugt pr. tallerken. Pynt med nougatin og sne over kagen. Pynt med friteret rosmarin.

### 4. Natmad

25 min. inden natmaden serveres

Tænd oven på 180°C 25 min før.

Steg pølserne på en stegpande med lidt olie til de er gennemvarme ca. 8-10 min. Brødet kommes i ovnen i ca. 3-4 min til de er varme. Kom ketchup, remoulade, syltede løg og sennep i skåle og anret det hele.

Velbekomme!

# Vegetarmenu

Vi beder dig læse nedenstående, før du giver dig i kast med at lave og spise maden.

Det er vigtigt, at du, så snart du kommer hjem tjekker, at du har fået alt det, du har bestilt. Skulle der, mod forventning, være noget galt med din levering, skal du henvende dig til os på 31 25 24 05 — altså ikke der, hvor du afhentede maden eller til chaufføren.



## Ingredienser

Tjek, at du har alle ingredienser

### ● Forret

Spidskål  
Vinaigrette på æg  
Kørvel

### ● Hovedret

Risotto  
Græskar  
Urter

### ● Dessert

Gateau Marcel  
Karamelnogatine  
Passionfrugt  
Passionsfrugtcurd  
Yoghurtstøv  
Friteret rosmarin

### ● Natmad

Tærte

### Tilbehør

Italienske boller  
Smør

Alle ingredienser skal opbevares i køleskabet ved 5 grader. Opvarmningen tager udgangspunkt i en almindelig varmluftsovn.

\*Behøver dog ikke at komme på køl.

## Udstyr

Du skal bruge følgende

- En gryde på minimum 3 liter
- Stegepande og palet
- Ovn
- Skål/dyb tallerken (som mellemstation til de varme poser)
- Kniv
- Saks



# Lad os få gang i gryderne

## Vejledning

### 1. Forret

35 min. inden forretten serveres

Tænd ovnen på varmluft 170 grader, ovnen skal nu forblive tændt, indtil hovedretten er anrettet. Sæt 2 liter vand i kog i den store gryde. Når vandet koger, skrues der ned, så vandet kun står og simre. Vandet skal nu småkoge, indtil du er færdig med at anrette hovedretten. Hvis du ikke bruger låg på gryden, vil en del af vandet fordampe efterhånden, og så skal du blot komme lidt mere vand i gryden.

20 min. inden forretten serveres

Kom bakken med kål i ovnen. (lad filmen blive på men prik et par huller så dampen kan komme ud). Tag æggevinagretten ud fra køleskabet så den får lidt temperatur. Sørg for, at tallerkener er lune, så forretten ikke bliver kold, når du skal anrette den.

10 min. inden forretten serveres

Kom de italienske boller i ovnen i ca. 9 min., til de er gennemvarme.

### Anretning forret

Lun tallerkener. (sættes i ovnen i stakke af maks. 3 og 3 til de en godt lune). Læg dit lune spidskål midt på tallerknen. Fordel æggevinagretten over kålen med en ske så skære fladen er dækket. Pynt med plukket kørvel. Serveres straks.

### 2. Hovedret

20 min. inden hovedretten serveres

Det kogene vand skal forsat bruges. Læg posen med risotto i vandbadet og lad den gennemvarme ca.15 min. Sæt bakken med græskar i ovnen. Lun en dyb tallerken.

### Anretning hovedret

Lun dyb tallerken. Læg risottoen i tallerkenen, læg græskar tern i midten og drys hakkede græskarkerner udover. Pynt med grøn olie og brøndkarse. Server straks.

### 3. Dessert

5 min. inden hovedretten serveres

Tag alt ud fra køl og anret. Sæt kagen lidt skråt over midten. Læg en stor skefuld passionsfrugtcurd på tallerkenen og kør den ud i en cirkel undersiden af skeen. Del passionsfrugten og fordel en halv passionsfrugt pr. tallerken, pynt med nougatin og sne over kagen. Pynt med friteret rosmarin.

### 4. Natmad

15 min. inden natmaden serveres

Varm Tærten 15 min i en forvarmet ovn på 150 C.

Velbekomme!

# Børnevenlig menu

Vi beder dig læse nedenstående, før du giver dig i kast med at lave og spise maden.

Det er vigtigt, at du, så snart du kommer hjem tjekker, at du har fået alt det, du har bestilt. Skulle der, mod forventning, være noget galt med din levering, skal du henvende dig til os på 31 25 24 05 — altså ikke der, hvor du afhentede maden eller til chaufføren.



## Ingredienser

Tjek, at du har alle ingredienser

### ● Forret

Jordkokkesuppe  
Grøn olie  
Ærteskud

\*Behøver dog ikke at komme på køl.

## Udstyr

Du skal bruge følgende

- En gryde på minimum 3 liter
- Stegepande og palet
- Ovn
- Skål/dyb tallerken (som mellemstation til de varme poser)
- Kniv
- Saks
- Kande (til at hælde suppe op med)



### ● Hovedret

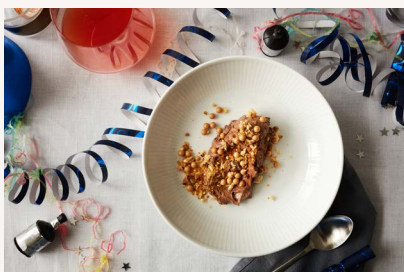
Tournedos  
Sauce  
Stegte kartofler  
Grønne bønner  
Urter

### ● Dessert

Chokolademousse  
Crumble

### Tilbehør

Italienske boller  
Smør



Alle ingredienser skal opbevares i køleskabet ved 5 grader. Opvarmningen tager udgangspunkt i en almindelig varmluftsovn.

# Lad os få gang i gryderne

## Vejledning

### 1. Forret

35 min. inden forretten serveres

Tænd ovnen på varmluft ved 170 grader. Ovnen skal nu forblive tændt, indtil hovedretten er anrettet. Sæt 2 liter vand i kog i den store gryde. Når vandet koger, skrues der ned, så vandet kun står og simrer. Vandet skal nu småkoge, indtil du er færdig med at anrette hovedretten. Hvis du ikke bruger låg på gryden, vil en del af vandet fordampe efterhånden, og så skal du blot hælde lidt mere vand i gryden.

25 min. inden forretten serveres

Læg posen med jordskokkesuppe ned i det småsimrende vand i ca. 25 min. Sørg for, at de dybe tallerkener er varme, så forretten ikke bliver kold, når du skal anrette den.

10 min. inden forretten serveres

Læg de italienske boller i ovnen i ca. 9 min, til de er gennemvarme.

### Anretning forret

Anrettes i varme dybe tallerkener (sættes i ovnen i stakke af maks. 3 til de er godt lune. Hæld den varme suppe i tallerkenen, og pynt derefter med ærteskud. Fordel en teske grøn olie rundt på suppen, og server straks.

### 2. Hovedret

45 min. inden hovedretten serveres

Sørg for, at ovnen stadig er 170 grader varm, og sørg for, at vandet i vandbadet småsimrer. Varm de stegte kartofler i ovnen i ca. 30 min. De sorte plastikbakker kan godt tåle at komme i ovnen. Sæt samtidig mørbraden i ovnen. Prik huller i filmen, og varm den i 20-25 min, til kernetemperaturen er 50 grader.

15 min. inden hovedretten serveres

Læg posen med sauce ned i vandbadet, og varm den i ca. 15 min. Sørg for, at vandet småsimrer hele tiden.

5 min. inden hovedretten serveres

Tag bøggerne ud af posen, og lun dem i ca. 30 sek. i det kogende vand.

### Anretning hovedret

Anrettes på en varm flad tallerken. Læg de stegte kartofler på tallerkenen, og saml bøggerne i en lille stak modsat. Skær kødet i 3-4 skiver, og anret det i bunden af tallerkenen, så elementerne tilsammen danner en trekant. Anret til sidst saucen i midten eller i en skål ved siden af.

### 3. Dessert

Tag alt ud fra køl og anret, 10 min før servering. Anret chokolademoussen med en ske i midten af en dyb tallerken. Pynt med tilhørende crumble.

Velbekomme!

**Cofoco Foods nytårsmenu 2019**

For yderligere information kan du besøge os på  
[cofocofood.dk](http://cofocofood.dk)