



## Opvarmningsvejledning

### 3-retters menu

Udfyld tjeklisterne, så du sikrer dig at have modtaget alle komponenter til din 3-retters menu.

Læs hele vejledningen igennem, inden du starter på maden.

God fornøjelse! 😊

Tjekliste - forret	Tjekliste - hovedret	Tjekliste - dessert
<input type="checkbox"/> Laks <input type="checkbox"/> Mascarpone creme <input type="checkbox"/> Friterede kapers <input type="checkbox"/> Syltede radiser <input type="checkbox"/> Agurk <input type="checkbox"/> Hjemmebagt brød <input type="checkbox"/> Smør	<input type="checkbox"/> Kalveculotte <input type="checkbox"/> Pomes fondant <input type="checkbox"/> Sprøde svampe <input type="checkbox"/> Jordskokkepuré i sousvide pose (skal <b>ikke</b> åbnes) <input type="checkbox"/> Braiseret fennikel i sousvide pose (skal <b>ikke</b> åbnes) <input type="checkbox"/> Rødvinsauce i sousvide pose (skal <b>ikke</b> åbnes)	<input type="checkbox"/> Æbletærte <input type="checkbox"/> Vanilje/mascapone cream <input type="checkbox"/> Brombær kompot <input type="checkbox"/> Honey comb

## **Forret** - forslag til anretning

Tænd ovnen på 160 grader. Lun brødet i ovnen.

Kom en skefuld mascarpone creme i bunden af din tallerken.

Placer laksen på midten af tallerken.

Pynt med de syltede radiser og agurker.

Drys til sidst de friterede kapers ud over retten.

## **Hovedret**

### **Kalveculotte**

Tænd ovnen på 160 grader.

Tag kalveculotten ud af sousvide posen.

Krydr culottestegen med salt og peber, og brun stegen af på en varm pande med olie.

Sæt stegen i den forvarmet ovn, og lad den tilberede færdig i 20 minutter.

### **Pomme Fondant**

Tag fondantkartoflerne ud af posen.

Steg dem på en varm pande med olie, til alle sider er gyldenbrune.

Sæt dem i den 160 grader forvarmet ovn i 20 minutter, sammen med stegen.

### **Sprøde svampe**

Tag folien af bakken og kom bakken direkte i den 160 grader forvarmet ovn i 20 minutter, sammen med steg og kartofler.

### **Jordkokkepuré, braiseret fennikel & rødvinsauce**

Bring vand i kog i en stor gryde (3 liter).

Poserne skal **ikke** åbnes!

Læg poserne med jordkokkepuré, braiserede fennikel og posen med

rødvinsauce i vandet, i 5 minutter, til maden bliver varm.

Løft poserne forsigtigt op af det varme vand – brug en tang, så du ikke brænder dig.

**Jordkokkepuré:** Åben posen og hæld i en skål.

**Braiseret Fennikel:** Åben posen og lig dem klar til anretning.

**Rødvinsauce:** Åben posen og hæld saucen i en skål eller anret direkte.

### **Forslag til anretning**

Placer en spiseskefuld jordkokkepuré yderst på tallerkenen, og træk en streg igennem pureen tværs over tallerkenen.

Placer 2 skiver steg, en smule forskudt,

ovenpå jordkokkepuréen på tallerkenen.

Placer 2 stykker fennikel på hver tallerken.

Placer 1 pomme fondant ved siden af kødet på tallerkenen.

Hæld rødvinsaucen over maden & pynt af med svampe.

## **Dessert**

Bag tærten i den forvarmede ovn på 160 grader i 10 min.

### **Forslag til anretning**

Lad tærten køle ned i 10 min før du anretter.

Placer den nedkølet tærte på midten af tallerkenen.

Tag en skefuld brombær kompot og fordel rundt om tærten.

Tag derefter en ren ske, og lav en oval kugle vanilje mascarpone creme og put kuglen på toppen af tærten.

Drys til sidst Honey comb ud over desserten.

Del din Cofoco Food oplevelse på Instagram & vær med i konkurrencen om smagfulde præmier.

#CofocoFood



@cofocofood  
#CofocoFood