

# TAK, FORDI VI MÅTTE KOMME MED TIL BORDS!

Vi er rigtig glade for, at vi måtte stå for din nytårsmenu!

Vi kan love dig, at vi har gjort os umage. Både med råvarerne, smagen og med at gøre det så nemt for dig, som muligt - du skal bare lægge sidste hånd på værket ☺

Her har du opskriften på vores 3-retters nytårsmenu. På [Homemate.dk](http://Homemate.dk) (under fanen "Nytårsmenu") finder du også videoinstruktioner til anretning af de respektive retter.

## ET PAR GODE RÅD

Der kan maksimalt være 6 bakker med retter eller brød ad gangen i en normal ovn: 2 plader eller riste med 3 bakker på hver. Tommelfingerreglen er, at alle vores retter skal have 15 minutter i ovnen. Men hvis du fylder ovnen op og tilbereder 5-6 bakker på samme tid, er det en god idé at give dem lidt ekstra tid i varmen. Regn med 1-2 minutter ekstra til retterne (15-17 minutter i alt), og 3-4 minutter ekstra til brødet. (ca. 20 minutter i alt).

Hvis du skal lave mad til flere end 6 personer, anbefaler vi, at du bager brødet for sig selv før middagen. Så bliver det hele lidt nemmere. Stil det et lunt sted, og skær det lige inden servering.

**For tips og inspiration til anretning af de forskellige retter, kan du se anretningsvideoer på [Homemate.dk](http://Homemate.dk) under "Nytårsmenu".**

## SÅDAN GØR DU

1. Forvarm ovnen til 220 grader (gerne varmluft).
2. Bag brødet først i 20 minutter på 220 grader. Hvis du også har små gæster ved bordet, så sæt børnenes burger-bolle i ovnen. Stil brødet på en rist med et viskestykke over. Skru ovnen ned til 200 grader.
3. Bag forretten i ca. 15-17 minutter  
Sæt børnenes burger-menu i ovnen sammen med forretterne. Burger-menuen skal også have 15-17 minutter. Servér derefter forretten med brød til de voksne og burger-menuen til børnene.
4. Når forret, børnemenu og brød er færdig anrettes det og nydes.
5. Hovedretterne skal bage i ca. 15-20 minutter ved 200 grader. Saucen skal varmes og kødet må gerne skæres før det kommer på tallerkenen.

6. Når du skal lave dessert, så sørg for at ovnen står til 180 grader. Chokoladefondanten bages i ca. 6-7 minutter. Kig gerne til kagerne løbende, og husk at fondanten skal være flydende inden i. Derfor bør de ikke få for meget. Servér chokoladefondanten til dessert sammen med let omrørt mascarponecreme, pistacienødder og de syltede brombær på toppen.

## **KU' DU LI', HVAD DU SMAGTE?**

Så del dit nytår med os på Facebook eller Instagram.

Her kan du også følge med, når vi deler nyheder, tips og tilbud.

Find os på Facebook: [www.facebook.com/homematedk/](http://www.facebook.com/homematedk/)

Følg os på Instagram: [@homemate.dk](https://www.instagram.com/homemate.dk)

## **HAR DU SPØRGSMÅL UNDERVEJS?**

Har du spørgsmål eller udfordringer angående din nytårsmenu, så tøv ikke med, at kontakte os.

Vi sidder klar til at hjælpe dig på telefon 30 38 18 64 mellem kl. 9.00 og 17.00.