

# 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. Tommefingerreglen 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. Skal du lave mad til mange middagsgæster, kan det være en fordel, at tilberede brødet først. Bag derfor evt. brødet først i 20 minutter på 220 grader. Stil brødet på en rist med et viskestykke over.
3. Hele forretten skal serveres koldt. Kom quinoa-salat på midten af tallerknen. Ryst græskar-panacotta og kom på toppen af quinoa-salaten. Derefter toppes af med krydderurter og karryolien kommes rundt om salaten. Til sidst lægges syltede svampe rundt på tallerknen ovenpå olien.
4. Hovedretterne bage i ca. 15-17 minutter ved 200 grader.
5. Når hovedretterne er ude af ovnen, skruer du ned for varmen til 180 grader og lader ovnen køle af. Kokos-lime-kagen bages i ca. 14 minutter. Derefter kommes de på tallerknen. Brug en ske til at lave kugler af chokolademoussen og læg disse ved siden af kagen. Kom limesirup rundt på tallerknen og pynt af med kokosflager.

## **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.