

Tilberedningsforslag af nytårsmenu i en enkelt ovn for større selskaber (12-24 personer)

Vi elsker store middagsselskaber, og selvom vi har masser af hjerterum, kan alle retter ikke være i ovnen på samme tid ☺ Derfor forslår vi i stedet, at du tilbereder retterne i etaper. Her ser du nemt og hurtigt hvordan.

For tallerkenanretningen af de respektive retter kan du se vores instruktionsvideo på homemate.dk under fanen "Nytår".

(I denne guide har vi taget udgangspunkt i et tilberedningsforslag til et selskab på 24 personer. Er I ikke helt så mange, kan I sagtens finde inspiration i fremgangsmåden alligevel. Logikken omkring tilberedning i etaper er nemlig den samme)

Er I 24 personer, består din nytårsmenu af:

8 x focaccia-brød
8 x laks (3 pers. per bakke) + tilbehør
8 x okse (3 pers. per bakke) + tilbehør
24 x chokoladefondanter + tilbehør

SÅDAN GØR DU:

FORRET:

(beregnet 40 minutter, når brødet er bagt): - Forvarm din ovn til 220 grader (gerne varmluft)

Tilberedes ca halvanden time inden i sætter jer til bords:

- Tag låget af bakkerne med brød og bag først 4 af bakkerne i 20 minutter, indtil de er gyldne og sprøde (bages over to omgange, så du bager 4 ad gangen).
- Tag herefter brødet ud af både ovn og bakke, og læg dem til afkøling på en rist dækket til af et viskestykke.
- Gentag samme fremgangsmåde med de sidste fire brød.

Tilberedes 50 minutter inden i sætter jer til bords:

- Skru derefter ovnen ned til 200 grader (benyt gerne varmluft)
- Tag lågene af bakkerne med laks og bag de første 6 bakker i 17-20 minutter.
- Tag derefter bakkerne ud, dæk dem til, så de holder sig varme, og sæt de næste 6 bakker med laks i ovnen i 17-20 minutter.
- Pak de færdigtilberedte bakker ind i sølvpapir/viskestykker for, at holde de første forretter varme, mens de øvrige tilberedes i ovnen. Når alle forretterne er færdigtilberedte, kan du anrette portionerne på én gang. Så kan du servere forretterne samtidig, for dine gæster.

(Start eventuelt med, at anrette ét stykke laks per person).

For vejledning til tallerkenanretning kan du se videoerne på homemate.dk.

Du kan eventuelt servere noget af maden i fade (hvis der er mere mad end, hvad du synes der er pænt til anretning på tallerkenene) Så kan gæsterne tage en portion mere, hvis de fristes :)

HOVEDRET :

Tilberedes mens retten nydes/ efter retten

- Vær sikker på at din ovn er forvarmet til 200 grader (benyt gerne varmluft)
- Tag lågene af bakkerne med okse og bag de første 6 bakker i 17-20 minutter.
- Efter 17-20 minutter tages de færdigtilberedte hovedretter ud af ovnen. Pak de færdigtilberedte bakker ind i sølvpapir/viskestykker for, at holde de første retter varme, mens de øvrige tilberedes i ovnen. Når alle retterne er færdigtilberedte, kan du anrette portionerne på én gang. Så kan du servere forretterne samtidig, for dine gæster.

For vejledning til tallerkenanretning kan du se videoerne på homemate.dk.

Du kan eventuelt servere noget af maden i fade (hvis der er mere mad end, hvad du synes der er pænt til anretning på tallerkenene) Så kan gæsterne tage en portion mere, hvis de fristes :)

DESSERT:

Tilberedes mens hovedretten nydes / efter hovedretten

- Forvarm ovnen til 180 grader (når du tager hovedretten ud af ovnen, bør du derfor lade den nedkøle, inden du sætter chokoladefondanten ind)
- Når varmegraderne falder til 180, sætter du alle chokoladefondanterne ind på samme tid. Det er en god idé at fordele dem på to bageplader eller riste med 12 på hver.
- Lad chokoladefondanten bage i 6-7 minutter, men kig gerne til dem løbende. Det er vigtigt, at fondanterne ikke får for meget, da de skal være flydende i midten.
- Tag fondanten ud af formen, fordel mascarponecremen på tallerkenen, placér fondanten ovenpå og fordel de syltede brombær og toppingen herefter.

VELBEKOMME – OG RIGTIG GODT NYTÅR!