

# Nyårssupé 2020

---

## FÖRRÄTT

---

### **Laxtartar**

*serverad på huvudsallad med löjrom,  
hackad rödlök, creme fraiche,  
garnityr & knäckestick*

## HUVUDRÄTT

---

### **Rödvinsmarinerad hjortytterfilé**

*serverad med potatisbakelse,  
svampsås/rödvinssås, varma  
primörer & svartvinbärsgelé*

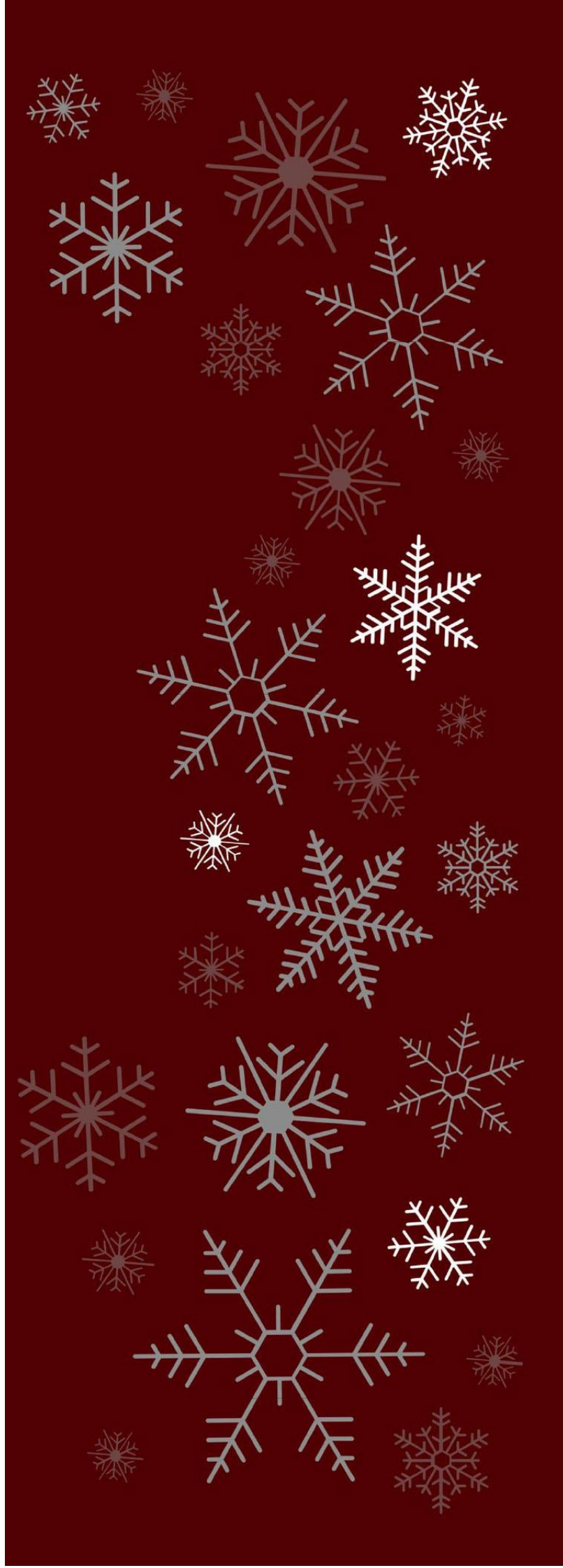
## EFTERRÄTT

---

### **Chokladfondant**

*serverad med pralin, färska bär &  
lättvispad grädde*

*Gott Nytt År & smaklig spis önskar  
Niclas med personal på  
Rönås Byakrog!*



# **Instruktioner för Nyårssupé 2020**

## ***FÖRRÄTT - Laxtartar***

*serverad på huvudsallad med löjrom, hackad rödlök, creme fraiche, garnityr & knäckestick*

1. Kommer färdig på huvudsallad. Placera fint på valfri tallrik tillsammans med medföljande garnering samt knäckestick

## ***HUVUDRÄTT - Rödvinsmarinerad hjortytterfilé***

*serverad med svampsås/rödvinssås, potatisbakelse, varma primörer & svartvinbärsgelé*

1. Värm ugnen till 150 grader och sätt in gratängen i 15-20 minuter. Vid 10 min kvar sätt in rotfrukterna. Vid ca 5 min kvar sätt in köttet. Önskas köttet välstekt så sätt in det tidigare eller då rotfrukterna sätts in.
2. Värm helst upp såsen i en kastrull om möjligt eller sätt in i ugnen samtidigt som rotfrukterna. Rör om då och då. Tillsätt lite vatten om såsen är för tjock.

## ***EFTERRÄTT - Chokladfondant***

*serverad med pralin, färska bär & lättvispad grädde*

1. Värm fondanten i ugn. 175 grader i ca 5-8 minuter. Fondanten är klar när "toppen" har höjt sig en aning och/eller om den känns mjuk vid beröring.

Serveras varm och garnera med pralin, bär och vispad grädde.

*Gott Nytt År & smaklig spis önskar Niclas med personal på Rönås Byakrog!*