



Så er der serveret!

Eller næsten..... Torsten Vildgaard har tilberedt og sammensat en velsmagende menu med årstidens bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan servere.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt alle hverdage mellem 9.00-17.00 på tlf. **39 18 69 00**. Du kan også sende os en mail på post@meyers.dk.

Alle retter og delkomponenter er mindst holdbar til 3 dage efter modtagelsen

Den hvide termokasse er lavet af et luftigt skum materiale, som består af 98% luft og 2% polystyren, der ikke afgiver nogle skadelige stoffer. Kassen kan brydes i mindre stykker og smides i skraldespanden, og så vil energien fra forbrændingen blive anvendt til produktion af el og varme.

Madglade hilsner fra

MEYERS KØKKEN & Torsten Vildgaard

Forret

TJEKLISTE

- 1) Rimmet og bagt torsk
- 2) Sprøde kartofler med aspargesaske
- 3) Hvid asparges med smør
- 4) Muslingesuppe
- 5) Purløgsolie
- 6) Grønne urter

SÅDAN GØR DU

1. Forvarm ovnen til 150 grader varmluft. **Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.**
2. Fjern den gennemsigtige plastfilm fra den sorte bakke med torsken, sæt torsken i ovnen og varm den i 6-8 minutter eller ind til den er fast og man forsigtigt kan brække en flage af.
3. Muslingesuppen opvarmes i kasserolle ved middel varme. Skum den evt. op med en stavblender ved at holde gryden på skrå og stavblenderen i kanten af gryden.
4. Den hvide asparges skæres i skiver på ca. 1 cm og hovedet deles på langs i to. Kom en klat fedtstof (smør eller olivenolie) i en kasserolle med timian og aspargesskiver og 1 spsk vand og glasér asparges i et par minutter. Drys med salt og peber.
5. Anret aspargesstykker i bunden af tallerkenen, herefter torsk, kom sprøde kartofler oven på og hæld forsigtigt muslingesuppen i siden af tallerkenen. Kom urter på toppen og hæld til sidst en tynd stråle purløgssuppe i muslingesuppen.

Hovedret

TJEKLISTE

- 1) Oksemørbrad
- 2) Kartoffelpuré
- 3) Trøffelarserede portobellosvampe
- 4) Friske ærter (skal bælges)
- 5) Madeira sauce
- 6) Ærteskud

SÅDAN GØR DU

1. Forvarm ovnen til 175 grader varmluft.
2. Mørbrad og portobellosvampe sættes i ovnen i sorte plastikbakker uden det øverste lag plastikfilm og steges i ca. 15 minutter, herefter tages kødet ud af ovnen og hviler på en rist i 10 minutter.
3. Kartoffelpuréen varmes i 10 min. i ovnen uden det øverste lag plastikfilm. Anrettes herefter i serveringsskål, der serveres ved siden af de portionsanrettede tallerkener.
4. Madeira-saucen varmes i en lille kasserolle ved middel varme uden at reducere.
5. De friske ærter bælges og hældes i en kasserolle med en klat smør eller et skvæt olivenolie og salt og peber. Ærterne sautes i et minut.
6. Skær mørbraden i skiver, sådan at der er 2 skiver til hver. Portobellosvampene halveres. Anret kød og svampe på en tallerken, fordel ærter udover, kom lidt sauce ved siden af og ærteskud på toppen.

Dessert

TJEKLISTE

- 1) Hvid chokolademousse
- 2) Crumble
- 3) Rosenbraiseret rabarberkompot

SÅDAN GØR DU

1. Anret kompot på bunden af portionstallerkener.
2. Scoop den hvide chokolademousse i kugler og anret oven på kompot.
3. Drys crumble udover desserten og servér.

FRI LEVERING PÅ DIN NÆSTE MÅLTIDSKASSE FRA MEYERS: BESTIL PÅ MEYERS.DK OG BRUG KODEN **TAKFORMAD**

