

madklubben derhjemme

Weekendpakke d. 15.-16. januar

FORRET

Tilberedning: 5-10 minutter

Rillette af varmrøget laks med marineret agurk, spidskål, friskostcreme og urtecrumble

HOVEDRET

Tilberedning: 20 minutter + anretning

Kalvecuvette med kartoffelkompot, rødvinssauce og vintersalat med valnødder og sennep

DESSERT - hvis du har tilvalgt denne

'Broken chocolate cake' med passionsfrugt



Tilberedning og anretning

FORRET

Rilletten af varmrøget laks er klar til servering. Ved anretning, så sørg for at komme helt ned under rilletten med en ske når den skal løftes over på en tallerken.

Tænd ovnen på 180 grader, så den er klar til hovedretten.

HOVEDRET

1: Kalvecuvetten skal steges af på en pande med lidt olie - 2 minutter på begge sider.

2: Kalvecuvette skal herefter stege videre 7-8 minutter i ovnen. Tag cuvetten ud af ovnen og lad den hvile ca. 5 minutter. Skær cuvetten i tynde skiver lige inden servering.

3: Varm kartoffelkompotten godt igennem ved svag varme i en gryde eller kasserolle (5 minutter ca.), eller 2 minutter i mikroovnen.

4: Kog saucen op, så den er helt varm til servering.

Tip: rør en klat smør i saucen lige inden servering, så bliver den ekstra cremet.

5: Vend salaten og anret den i en skål.

6: Anret kartoffelkompotten midt på en tallerken og læg skiver af kalvecuvette heropad, og hæld 2 spsk. rødvinssauce hen over kødet.

DESSERT

Chokoladekagen er klar til servering. Den kan anrettes i en skål per person - sørg for at komme helt ned under kagen med en ske når den skal løftes over i skålen.

Velbekomme!