



VALENTINES

DAY



mackluboen

Valentines menu 14. februar

TILKØB + 120 kr.

6 østers med agurk- og ingefærvinaigrette

SNACKS & BOBLER

1 flaske Charles Bailly blanc de blanc

Babyferskner, soyamandler og spicy kartoffelchips (**nødder, chili, hvidløg, soya**)

FORRET *Tilberedning: 5-10 minutter*

Hummersalat serveret med mascarpone rørt med estragon og citron.

Hertil radiser og croutons i urtepulver og toppet med stenbiderrogn

(Skaldyr, laktose, gluten)

HOVEDRET *Tilberedning: 20 minutter*

Oksemørbrad stegt med timian og hvidløg, serveret

med bagte jordkokker og kartoffelpuré rørt med persillepesto og Karl Johan

svampe. Hertil rødvinssauce (**hvidløg, laktose, vin**)

DESSERT *Tilberedning: 10-15 minutter*

Chokoladefondant med hindbærcreme, mynte, samt knuste

hasselnødder og hvid chokolade (**laktose, gluten, nødder**)

Tilberedning og anretning

FORRET

- 1: Læg hummersalaten i midten af en tallerken
- 2: Lav et "æg" af mascarponecremen oven på hummersalaten (brug en varm teske til dette)
- 3: Anret radiser og croutoner rundt om mascarponen
- 4: Top med stenbiderrognen på mascarponen

HOVEDRET

- 1: Steg mørbrad sammen med hvidløg og timian på en varm pande med lidt olie på i 2-3 minutter på hver side. Krydr med salt og peber
- 2: Steg mørbraden færdig i ovnen sammen med jordkokkerne i 4-5 minutter ved 200 grader. Oksemørbraden skal hvile 5 minutter inden servering
- 3: Varm samtidig kartoffelpuréen godt i en gryde i 3-4 minutter eller varm den i mikroovnen i 2-3 minutter
- 4: Varm rødvinssaucen i 2 minutter
- 5: Skær mørbraden midt over, så du har 2 stykker
- 6: Anret mørbraden lidt til venstre fra midten af en tallerken. Lav et "æg" af kartoffelpuréen ved siden af mørbraden
- 7: Anret jordkokkerne ovenpå mørbraden og hæld rødvinssaucen mellem mørbraden og puréen.

DESSERT

- 1: Bag chokoladefondanten i 7-8 minutter i ovnen ved 200 grader. Lad den hvile 2 minutter inden den vendes ud af formen
- 2: Læg hindbærcremen i midten af en tallerken og træk den lidt ud med en ske
- 3: Sæt fondanten på cremen
- 4: Drys nødder og hvid chokolade over fondanten