

Instruktioner för Avhämtningsmeny 2018

Innan du börjar:

- ° Sätt ugnen på 180 ° C (Vi kommer för enkelhetens skull använda denna temperatur till all uppvärmning, tänk på att temperaturen kan variera något mellan olika ugnar så känn efter. Om någonting inte är riktigt varmt. Låt det stå i ugnen en liten stund till)
- ° Se till att du har salt, peppar samt någonting att steka i (olja eller smör)
- ° Ta fram några små grytor och kastruller samt stekpannor att värma maten med.
- ° Oxfilén mår bra av att vara rumstempererad när det är dags för tillagning. Ställ alltså inte in den i kylan utan låt gärna köttet stå framme.
- ° Om du har en stektermometer. Plocka fram den.
- ° Fyll gärna upp något gott i glaset och sätt på lite bra musik. Maten ska bara värmas, det finns ingenting att oroa sig för.

Gratinerad halv hummer med citrusaioli, samt krispig sallad med fänkål, parmesan och granatäpple.

Detta kan du göra innan gästerna kommer:

Bred ut aiolin över hummerköttet. Lägg upp salladen i en skål.

Detta görs när det är dags att äta:

Ställ in hummern som du redan toppad med aioli i ugnen. Låt stå i ca 6- 8 min tills aiolin fått en gyllenbrun färg. Blanda salladen med vinägretten och servera i skål eller lägg upp på tallrik tillsammans med hummern. Servera med citronklyfta.

Oxfilé med rostade morötter, skogschampinjon, picklad lök, krämig grönpepparsås och örtpotatis.

Detta kan du göra innan gästerna kommer:

Ställ fram oxfilen. För enkelhetens skull och mindre disk kan den vara förbered på en liten plåt eller form som ställs in i ugnen när det är dags för servering.

Håll upp såsen i en kastrull och ställ på spisen utan att starta värmen.

Lägg upp potatisen i en form eller på en plåt.

Lägg upp svampen och morötterna i en kastrull eller gryta med lite olja eller smör.

Detta görs när det är dags att äta:

Ca 10- 15 minuter före servering ställer du in potatisen i ugnen. Låt stå tills den blir varm i mitten. Tänk på att temperaturen kan variera något mellan olika ugnar.

Värm svampen och morötterna på medelvärme på spisen. När allting är varmt, blanda upp med den picklade löken. Värm såsen på medelvärme på spisen.

För oxfilen

Oxfilen är stekt till rare och skall värmas till önskad stektemperatur i ugnen. Tänk på att värmen kan variera något mellan olika ugnar så tiderna är ca tider. Om du har en stektermometer. Använd gärna den.

Rare- Ca 6 min eller tills innertemperaturen är 52 ° C

Medium-Rare Ca 8-9 min eller tills innertemperaturen är 54 ° C

Medium Ca 10-12 min eller tills innertemperaturen är 56 ° C

Välstekt- Ca 15 min eller tills innertemperaturen är över 60 ° C (Tänk på att köttet i detta fall oftast upplevs torrare i sin konsistens).

Ta ut köttet och låt det gärna vila någon minut innan servering. Servera allting på tallrikar eller direkt ur skålar och fat.

För Rödingen

Salta och peppra fisken och stek den i en varma panna med lite olja på skinnsidan tills den får fin färg. Tillsätt en liten klick smör (kan uteslutas) och ös det smälta smöret över fisken. Vänd fisken med köttssidan ner ett par sekunder och ta sedan av fisken från värmen.

Mousse på lagrad Gruyere med rågsmulor och krusbär.

Detta kan du göra innan gästerna kommer:

Ställ gärna fram moussen 20 min innan servering så att den är lite rumstempererad

Detta görs när det är dags att äta:

Toppa ostmoussen med rågsmulor och krusbären.

Chokladkaka ”Gateau Marcel” med syltade bär

Detta görs när det är dags att äta:

Servera kaka tillsammans med de syltade bären

Den Gröna Menyn

Jordärtskockssoppa med kastanj och hjortron

Detta görs när det är dags att äta:

Värm soppan på medelvärme i en kastrull på spisen. Häll upp i en djup tallrik eller skål och toppa med kastanjerna och hjortron.

Kroppkaka på sötpotatis med svara oliver, chili och vitlök. Serveras med grönkålspuré, picklad lök, rostade morötter och champinjoner

Detta kan du göra innan gästerna kommer:

Stek kroppkakorna på medelvärme i lite olja tills de får en fin gyllenbrun färg. För enkelhetens skull och mindre disk kan du sedan förbereda kroppkakorna på en liten plåt eller form som ställs in i ugnen när det är dags för servering.

Lägg upp svampen och morötterna i en kastrull eller gryta med lite olja eller vegan smör.

Detta görs när det är dags att äta:

Ca 10-15 minuter före servering ställer du in Kroppkakorna i ugnen. Låt stå tills de blir varma i mitten. Tänk på att temperaturen kan variera något mellan olika ugnar.

Värm svampen och morötterna på medelvärme på spisen. När allting är varmt, blanda upp med den picklade löken. Grönkålspurén serveras kall och ska inte värmas.

Lägg upp allting på tallrik eller servera anrättningen ur skålar och fat direkt vid bordet.

Rödbetshummus med vegansk feta och pinjenötter

Detta görs när det är dags att äta:

Toppa hummusen med pinjenötterna

Vegansk Chokladkaka med syltade bär

Detta görs när det är dags att äta:

Servera kaka tillsammans med de syltade bären

Psst... En liten tävling har vi också!

Fota gärna era upplägg och lägg upp på Instagram under #restaurangrebell

Snyggast upplägg publiceras på våra sociala medier och belönas med ett presentkort på restaurangen.