

LILLE K BY GRANTLAND

NYTÅRSMENU 2026

SERVERINGSVEJLEDNING

Forvarm ovnen til **200°C almindelig ovn**.

Hånddykket kammusling

Jordskokker · brunet smør

Kammuslingen leveres klar i egen skal.

Sæt skallerne i den forvarmede ovn ved **200°C i ca. 8 minutter**.

Servér direkte i skallen.

Hummertortellini

Syltede svampe · estragonolie · jomfruhummerbisque

Opbevar tortellinien på frost frem til tilberedning.

Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.

Kom tortellinien **direkte fra frost i det kogende vand og kog i 4 minutter**.

Varm jomfruhummerbisquen op i en gryde under omrøring.

Fordel tortellinien på tallerkenerne, tilsæt syltede svampe og hæld den varme bisque over.

Afslut med estragonolie.

Pighvar stegt på crouton

Kartoffel · blomkålspuré · syltede perleløg · fiskefumé

Pighvar & crouton

Varm en pande op med den medfølgende olie og smør.

Læg pighvaren på panden **med brødsiden nedad**, og steg til brødet er flot gyldent.

Læg derefter pighvaren tilbage i bakken **med brødsiden opad**.

Varm fisken i ovnen ved **200°C i 8-10 minutter**.

Kartoffel

Varmes samtidig i ovnen ved **200°C**.

Blomkålspuré

Varmes forsigtigt i en gryde eller mikroovn.

Fiskefumé

Varmes op i en gryde under omrøring.

Anret med blomkålspuré, kartoffel og syltede perleløg, og servér med den varme fiskefumé.

Citrontærte

Brændt marengs · vaniljeis

Citrontærten leveres **færdiganrettet**.

Tag tærten ud af køleskabet ca. **10-15 minutter før servering**.

Servér vaniljeisen ved siden af umiddelbart inden servering.

Rigtig godt nytår & velbekomme
Lille K by Grantland