

Masterchef Nyår

Hej! Här följer instruktioner till hur Du blir en mästerkock i hemmet med lite hjälp från dina vänner i köket på Barrique.

Tänk på att frysa in cheesecaken så snart du hämtat hem din kasse och ta ut den 30 min innan servering.

För att lyckas ordentligt med varmrätterna är det viktigaste att Du under tillagningen även värmer tallrikar **ORDENTLIGT** enligt följande:

Bäst är att värma dom i mikrovågsugnen och kör på full effekt i dubbla antalet minuter som du har tallrikar. Exempel: 2 tallrikar, 4 minuter. Med varma tallrikar kan ni i lugn och ro lägga på alla ingredienser.

Även om det tar lite tid så kallnar inte maten.

Tanken är att få lite restaurangkänsla i hemmets trygga vrå.

Akta så Du inte bränner fingrarna bara!

Börja med att ta fram 1 STOR kastrull till vattenbad, sätta på ugnen på 160 grader, lite go musik och håll upp ett glas med något gott att dricka, nu kör vi!

Löjromstrutar med smetana, gräs- och rödlök

Löjrom från USA, smetana, gräslök, rödlök, strutar. (Innehåller Gluten och Mjölprotein)

1. Splitsa först i smetana sen löjrom i strutarna och doppa i löken

Hummersoppa med räkterriner och syrad grädde

Hummersoppa, räkterriner, örtolja, syrad grädde. (Innehåller Mjölprotein, skaldjur)

1. Värm hummersoppan i kastrull på låg värme. Smaka ev av med lite salt eller en msk crème fraiche (för lite syra om det finns)
2. Värm räk-terrinen i ugnen på 160 grader i ca 5 minuter eller tills den är varm.
3. Lägg räk-terrinen med hjälp av en stekspade i mitten av sopptallriken, håll försiktigt över den varma soppan och toppa med olja och grädde.
4. **OBS!** Passa samtidigt på att ta ut ostarna ur kylen så de blir rumstempererade till dess de skall serveras. Smakar mkt mer.

Flankstek med variation på jordärtskocka, tryffelsky och picklad lök

Flankstek, jordärtskockapurré, rostade jordärtskockor, rödvinsås med tryffel, picklad röd steklök och krasse (Innehåller mjölkprotein)

1. Värm försiktigt upp spritsen med jordärtsskockapuré i ett sjudande vattenbad
2. Värm upp såsen i en kastrull på låg värme, klicka i en smörklick i såsen innan servering och rör tills den smält.
3. Ta ut köttet så det blir rumstempererat innan ni tillagar det. Värm köttet i ugnen i ca 8- 10 minuter för medium. Värm samtidigt jordärtskockorna i ugnen. Har du en kötttermometer så tag ut vid 54 grader. Annars kan du ta ut en köttbit och provskära ett litet snitt i mitten och kika. Är det för rött så värmer du ytterligare 3-4 minuter, Låt sedan köttet vila 2-3 minuter.
4. Medan köttet vilas så spritsa ut purén i 3 klickar på sidan av tallriken, lägg dom rostade jordärtskockorna mellan klickarna, toppa sedan med picklad lök och krasse.
5. Skär köttet MOT fibrerna, i 3 skivor som du placerar bredvid skockorna på tallriken.
6. Ringla med en sked såsen över köttet och servera.

ELLER

Bakad fisk med potatispuré smaksatt med citron, vitvinsås med saffran och färska räkor

Fisk, Potatispuré, vitvinsås, räkor, dill, fänkålsrudite. (Innehåller Mjölkprotein, skaldjur)

1. Lägg ner spritsen med potatispuré i ett sjudande vattenbad.
2. Koka upp såsen i en kastrull, försiktig bara så det inte kokar över. Klicka i en till 2 msk smör och mixa med stavmixer om ni har, annars med en visp.
3. Värm fisken i ugnen i 8 minuter, eller tills den är 42-44 grader, eller prova tryck med en potatissticka. Går den enkelt igenom utan motstånd är fisken klar.
4. Blanda upp fänkålen med lite olja, vinäger och salt.
5. Spritsa ut purén på sidan av tallriken.
6. Lägg fisken bredvid purén och toppa med räkorna, häll med en sked/slev såsen på fisken och räkorna, Lägg fänkålen på fisken och sprid sedan ut lite dill över hela anrättningen för ögats skull.

3 stycken ostar, fröknäcke och marmelad

Ostar, fröknäcke och marmelad. (Innehåller laktos)

1. Lägg upp ostarna på ett fat eller enskilda tallrikar.
2. Lägg marmeladen i en liten skål eller direkt på tallriken och ställ fröknäcket mot ostarna för att ge lite höjd till tallriken.

Frozen cheesecake, varma bär och smuldeg

Cheesecake, bärkompott, smuldeg. (Innehåller Mjolkprotein, Ägg, Gluten)

1. Värm försiktigt upp bären i en kastrull smaka med mer socker.
2. Portionera upp cheesecaken i skålar, toppa med dom varma bären och smuldegen.

Hoppas allt gått bra i köket och att alla är mätta och glada.

Gott Nytt År önskar vi på Barrique.