

Gadtofts budgetvenlige nytårsmenu:

Her får du den fulde guide til min budgetvenlige nytårsmenu. En menu som serverer både bobler, vin, appetizers, forret, hovedret, sides og dessert til 6 personer for kun 1000 kroner i alt. Jeg har foretaget mine indkøb i Rema 1000, og indkøbslisten finder du som link i guiden.

Husk at holde øje med gode tilbud op til nytårsaften - måske kan du gøre det endnu billigere!

Link til indkøbsliste: <https://shop.rema1000.dk/shoppinglist/add/4823522>

OBS: Der skal også tilkøbes 800 ml sorbet, men dette er pt ikke i Remas sortiment. Det kommer muligvis, når vi nærmer os nytårsaften. Jeg anbefaler hindbær, mango, jordbær eller citron

Link til Pinterest moodboard: <https://pin.it/24MRNXv7I>

Du skal også have:

Salt, friskkværnet peber og olie (smagsneutral og oliven)
Hvedemel, sukker og honning
Grøntsagsbouillon, oksebouillon og majsstivelse
Gasbrænder og sprøjtepose med tyl til desserten

Menu:

Appetizers:

Arancini med chilimayonnaise
Melon med mortadella (eventuel udskiftning til: Parmaskinke)
Chips med hjemmelavet løg dip

Forret:

Fettuccine cacio e pepe (eventuel tilføjelse af: Caviar, trøffel eller trøffelolie)

Hovedret:

Rosa mørbrad af gris i rødvinsglace (eventuel udskiftning til: Oksemørbrad)
Ovnbagt spidskål med parmesan
Citrussalat med rå fennikel
Mors flødekartofler

Dessert:

Mini baked alaska (eventuel tilføjelse af: Cocktailkirsebær på stilk)

Desuden:

2 flasker Scanavino NV Pinot-Chardonnay, Vino Spumante Brut
3 l Vanesa Monastrell red organic
3 l Vanesa white organic

Tidsplan:

Du kan med fordel foretage dine indkøb den 29. eller 30. december. Sørg for at stille timian og dild i en krukke med lidt vand, så de ikke bliver sløve, indtil de skal bruges.

Husk at du også kan bruge din altan/terrasse som køleskab, hvis det er mellem 0-5°C. Sådan kan du opbevare både mad og drikkevarer, så køleskabet ikke bliver overfyldt.

Mandag d. 30. december sen eftermiddag/aften:

Mini baked alaska, hjemmelavet løg dip og risottofyld

Mini baked alaska del 1:

Det første vi skal forberede er vores mini baked alaska. Start med at finde plads til 6 smukke champagneskåle i din fryser. Form en kugle is i hvert glas, og stil dem på frys med det samme.

Pisk nu marengsen, og sørg for at det er så stift som overhovedet muligt. Ofte skal der piskes meget længere tid, end man lige tror. Kom marengs på en sprøjtepose eller en frysepose med en tyl for enden, og dæk hver kugle is med et lag marengs.

Kom de nu næsten færdige mini baked alaska tilbage på frys, indtil 5 minutter inden servering i morgen.

Hjemmelavet løg dip del 1:

Du kan lige så godt lave din dip nu, da den kun vil trække en masse dejlig smag inden servering. Så bland alle ingredienser i en lufttæt bøtte, og stil den på køl indtil der skal anrettes appetizers i morgen.

Arancini del 1:

I morgen skal vi fritere vores risottokugler (arancini), og her skal vores risotto være helt afkølet. Så tilbered den efter anvisning på pakken i dag, og lad den stå på køl til i morgen formiddag, hvor vi skal panere og fritere vores arancini.

Tirsdag d. 31. december 10:30-12:30:

Arancini, mørbrad, rødvinsglace, flødekartofler, spidskål og cacio e pepe

Mørbrad del 1:

Tag dine mørbrad ud af køleskabet, og lad dem ligge på køkkenbordet i 1 times tid, mens du forbereder dine arancini.

Arancini del 2:

Jeg vil anbefale dig at fritere arancini som det første, så du kan få den fæle friturelugt ud af huset inden i aften. Desuden kan det heller ikke anbefales at fritere, mens man er stresset, da der arbejdes med olie, som har meget høj temperatur.

Rul den afkølede risotto til 12-14 kugler, og vend dem i henholdsvis hvedemel, æg og pankot. Friter dine arancini næsten færdige, de skal ikke være helt gyldne, da de skal tilberedes færdig i ovnen senere i aften.

Læg dem på fedtsugende papir, og lad dem hvile i en lufttæt bølge på køkkenbordet eller på køl. Personligt ville jeg lade dem hvile på køkkenbordet indtil i aften, men her skal du gøre hvad du selv er mest tryk i.

Mørbrad del 2:

Puds dine nu stueterempererede mørbrade, og krydr dem godt med salt og friskkværnet peber. Brun dem på af på en meget varm pande i smør, olivenolie, hvidløg og timian, så de får stegeskorpe hele vejen rundt. Tag dem af panden, og gør den ikke ren - smagen fra panden skal bruges til vores rødvinsglace.

Lad nu kødet hvile overdækket i et ildfast fad på køl, til det skal tilberedes færdigt i ovnen i aften.

OBS: Du skal tage kødet ud fra køleskabet 1 times tid, inden det skal tilberedes færdigt i ovnen. Personligt kunne jeg godt finde på at tage det ud af køleskabet op til 2 timer inden, men gør hvad du føler dig mest tryk i.

Rødvinsglace del 1:

Nu skal vi lave rødvinsglacen, og her er det oplagt at bruge den pande vi har tilberedt mørbrad i. Nogle vil måske bruge en gryde, men her får vi så meget dejlig smag foræret. Så svits grøntsager og timian inden der hældes rødvin og fond på, og glacen koges ned til $\frac{1}{3}$.

Tip: Senere skal der laves citrussalat med fennikel. Her kan du med fordel lade toppen af din fennikel koge med i din rødvinsglace, det vil give en dejlig undertone af anis til din glace.

Den kan sagtens stå og passe sig selv, men smag løbende til. Vent dog med at salte helt til slut, da der allerede er meget salt til stede fra både bouillon/fond og det forstegte kød.

Når saucen er kogt ned og smager godt, kommes den over i en lille kasserolle, og her kan du bare lade den stå med et låg på et slukket komfur. Du kan også stille den på køl, hvis du er mere tryk i det.

Ovnbagt spidskål del 1:

Du kan også sagtens forberede dine spidskål nu, sådan at de blot skal sættes i ovnen senere. Læg stykkerne af spidskål i et ildfast fad, og top med olivenolie, godt med salt og

friskkværnet peber og smør. Stil dem i et ildfast fad overdækket på køl til i aften, hvor de skal tilberedes ca. 30 minutter inden servering.

Cacio e pepe del 1:

Kværn peber i en morter eller en peberkværn, og stil det til side. Riv ligeledes pecorino eller parmesan fint, og kom det på køl til det skal bruges senere på aftenen.

Flødekartofler del 1:

Det sidste vi skal forberede her til formiddag er vores flødekartofler. Kom kartofler, krydderier og flødeblanding i et ildfast fad, og stil det overdækket på køl til i aften, hvor de skal tilberede ca. 1 time inden servering.

Tirsdag d. 31. december 12:30-16:30:

Nu har du tiden til at forberede alt det udenom køkkenet. Dæk bordet hvis det ikke er gjort, skriv bordkort, pre-batch cocktails, køb fyrværkeri, og vigtigst af alt, gør dig selv klar. Vi inviterer altid vores nytårgæster til 17:30, og det betyder at jeg skal være færdig med mig selv 16:30, så jeg har 1 time i køkkenet til slutspurten.

Sen eftermiddag 16:30-17:30 (slutspurten):

Citrussalat og appetizers

Citrussalat:

Skær appelsin og grapefrugt i smukke fileter, og vend dem sammen med tynde strimler af fennikel, olivenolie og friskkværnet peber. Kom salaten overdækket på køl til det skal serveres senere på aftenen.

Appetizers del 2:

Tænd ovnen på 200°C varmluft, og læg eventuelt de 2 flasker bobler på frys den sidste time. Men KUN hvis du husker dem, så sæt eventuelt en alarm.

Find plads til fade, små tallerkener, servietter og champagneglas der hvor I skal se kongens nytårstale om lidt.

Kom chips i en skål, og anret den hjemmelavede løg dip i en lille skål ved siden af.

Skær melon i fine både, og anret dem på et fad med mortadella.

Kom den næsten færdigtilberedte arancini i ovnen i 8-10 minutter, og anret dem på et smukt fad med chilimayo i bunden, og en lille smule chilimayo på toppen.

Du kan med fordel lade ovnen være tændt, da vi om 1 times tid skal bruge den igen til både flødekartofler, spidskål og mørbrad.

Tag boblerne op fra frys, og byd gæsterne velkommen.

Tirsdag d. 31. december 18:30:

Cacio e pepe, flødekartofler, spidskål, mørbrad, rødvinsglace, citrussalat og baked alaska

Forret: Cacio e pepe del 2:

OBS: Vær opmærksom på, at du skal sætte flødekartoflerne ind i ovnen nu. Se eventuelt begyndelsen af næste step i planen.

Sæt en stor gryde med saltet vand over at koge, da vi nu skal tilberede vores pasta til hovedretten. Når vandet koger, kommer du fettucine i, og sætter en alarm til 2 minutter mindre end pakken foreslår.

Rist det kværnede peber på en tør pande, til det ryger og en duft af peber spreder sig i køkkenet. Måske du endda kan mærke det i halsen, og hoster lidt. Det er meningen. Kom så kogevandet på panden, og lad vand og peber koge sammen.

Kom den næsten færdigkogte fettucine på panden med den allerede revede ost, rør det godt sammen, og smag til med pastavand og eventuelt en smule flagesalt.

Anret på tallerkener, og server straks. Hertil serveres hvidvin, som du eventuelt kan hælde på glaskander eller karaffer.

Tip: Hvis din cacio e pepe når at sætte sig inden servering, så frygt ej. Du tilføjer bare en smule pastavand mens retten stadig er på panden, og så bliver den så god som ny.

Hovedret: Flødekartofler, spidskål og mørbrad del 2:

Vores ovn er allerede tændt og på 200°C, så når du går i gang med cacio e pepe, så sætter du fadet med flødekartofler derind. De skal have lidt over 1 time i alt, men sæt en alarm på 45 minutter i stedet.

Når alarmen ringer, lister du ud i køkkenet, og sætter fadet med spidskål og fadet med mørbrad i ovnen til flødekartoflerne. Nu sættes en ny alarm på 20 minutter, og når den ringer, skal både flødekartofler, spidskål og mørbrad ud af ovnen og trække på køkkenbordet.

Rødvinsglace og citrussalat del 2 og mørbrad, flødekartofler og spidskål del 3:

Mens flødekartofler, spidskål og mørbrad trækker, skal vi lune vores rødvinsglace. Smag endeligt til, og tag dig god tid selvom du har gæster. De hygger sig, så du skal ikke lade dig

presse over at de er her. Husk at ALT kødsaft fra din mørbrad skal ned i glacen. Både det der ligger i det ildfaste fad og det der kommer når den skæres om lidt.

Skær stykker af din mørbrad, og kom den lune rødvinsglace i bunden af et smukt fad. Placer kødet ovenpå glacen, og pynt eventuelt med lidt salt, friskkværnet peber og stilke af frisk timian.

Kom fadet med mørbrad og rødvinsglace på bordet sammen med flødekartofler, spidskål og citrussalaten. Hertil serveres rødvin, som du eventuelt kan hælde på glaskander eller karaffer.

Dessert: Mini baked alaska del 2:

Tag dine mini baked alaska ud 5 minutter inden servering, og lad dem stå på køkkenbordet. Lige inden servering flamberes de med en gasbrænder, og så kan du eventuelt pynte med et cocktailkirsebær på toppen.

Opskrifter til Gadtofts budgetvenlige nytårsmenu

Appetizers:

Arancini med svampe:

400 g frossen svampe-risotto fra Rema
3 spsk. vand
100 g parmesan
Salt og friskkværnet peber
1 dl hvedemel
1 økologisk æg
2 dl pankò

Du skal også bruge:

1 L smagsneutral olie
Chilimayo på en sprøjteflaske

Tilbered svamperisotto efter anvisning på pakken, og vend det med fintrevet parmesan, salt og friskkværnet peber. Lad den køle af, og rul så 12 små kugler. Vend dem først i hvedemel, så i et sammenpisket æg og til slut i pankò.

Friter de små arancini i smagsneutral olie, til de er næsten færdigtilberedte, og læg dem på fedtsugende papir. Det er vigtigt at de ikke tilberedes helt gyldne, da de i aften skal bages færdige i ovnen lige inden servering.

Bag de næsten færdig friterede arancini på 200°C varmluft i 8-10 minutter. Anret dem herefter på et smukt fad med chilimayo i bunden, og en lille smule chilimayo på toppen.

Kartoffelchips med hjemmelavet løg dip:

190 g creme fraiche 38%

1 fed hvidløg
1 skalotteløg
½ bundt frisk dild
Salt og friskkværnet peber

Du skal også bruge:

1 pose rustikke kartoffelchips

Bland creme fraiche med revet hvidløg, finthakket skalotteløg, finthakket dild, salt og friskkværnet peber. Smag endeligt til, og kom dippen på køl. Anret dippen i en smuk skål, og server med rustikke kartoffelchips.

Honningmelon med mortadella:

1 honningmelon
120 g mortadella
Friskkværnet peber

Skær honningmelon i tynde både, og server det på et fad med skiver af mortadella. Top eventuelt med friskkværnet peber.

Forret:**Cacio e pepe:**

4 tsk. peberkorn

200 g pecorino eller parmesan

500 g tør fettuccine

4 dl kogevand

1-2 dl pastavand

Flagesalt

Kværn peber i en morter eller en peberkværn, og stil det til side. Riv ligeledes pecorino eller parmesan fint, og kom det på køl til det skal bruges senere.

Kog fettuccine i 2 minutter mindre end anvist på pakken. Hæld pastavandet fra, og stil vandet til side. Det skal bruges i retten senere.

Rist det kværnede peber på en tør pande, til det ryger og en duft af peber spreder sig i køkkenet. Kom nu kogevandet på panden, og lad vand og peber koge sammen.

Kom den næsten færdigkogte fettuccine på panden med revet ost, rør det godt sammen, og smag til med pastavand og en smule flagesalt. Anret på tallerkener, og server straks.

Tip: Hvis din cacio e pepe når at sætte sig inden servering, så frygt ej. Du tilføjer bare en smule pastavand mens retten stadig er på panden, og så bliver den så god som ny.

Hovedret:

Mørbrad af gris:

2 stk. frilands mørbrad af gris 500-700 g
Salt og friskkværnet peber
Olivenolie
50 g smør
4 fed hvidløg
1 håndfuld frisk timian

Du skal også bruge:

Rødvinsglace
Salt og friskkværnet peber
Frisk timian

Tag mørbrad ud af køleskabet 1 time inden stegning, så den opnår stuetemperatur.

Puds mørbrad for sener, krydr med salt og friskkværnet peber, og bind dem eventuelt op, så du får et mere jævnt stykke kød at stege på.

Brun de afpudsede mørbrad af på en meget varm pande i olivenolie, smør, knuste hvidløg og timian, og sørg for at de får stegeskorpe hele vejen rundt. Lad kødet hvile på køl i et ildfast fad, indtil det skal tilberedes færdig i aften.

Tag kødet ud fra køl 1-2 timer, inden det skal tilberedes færdig. Bag det herefter på 200°C varmluft i 20 minutter, og lad det trække minimum 10 minutter, inden det skæres til rosa skiver mørbradbøffer, og placeres på et fad med en bund af rødvinsglace. Top med salt, friskkværnet peber og friske kviste af timian.

Rødvinsglace:

Stegerester fra panden med mørbraderne
3 skalotteløg
1 håndfuld frisk timian
1 spsk. sukker
4 dl rødvin
5 dl oksebouillon eller fond
Evt. toppen af din fennikel
1 tsk. honning
Friskkværnet peber
Kødsaft fra de færdigtilberedte mørbrader

Svits løg på panden fra mørbraderne, og kom timian og sukker herpå. Svits i yderligere 3 minutter, og hæld rødvin og bouillon herpå. Lad nu pandens indhold koge ned til $\frac{1}{3}$ (det tager ca. 30 minutter, men hold øje med den, så den ikke pludselig brænder på), og smag til med honning og friskkværnet peber. Min behøvede ikke salt, men det kan variere.

Sigt glacen når smag og konsistens er perfekt, og lad den stå på et slukket komfur i en kasserolle, inden den lunes og serveres. Husk at komme alle former for kødsaft i glacen, da det giver den karakter og gør den ekstra lækker.

Tip: Du kan med fordel lade toppen af din fennikel koge med i din rødvinsglace, det vil give en dejlig undertone af anis til din glace.

Flødekartofler:

1500 g frosne kartoffelskiver
Salt og friskkværnet peber
1 L piskefløde 18% eller 38%
6 dl grøntsagsbouillon (3 terninger)

Kom kartoffelskiverne i et ildfast fad, og vend dem i salt og friskkværnet peber. Bland piskefløde og varm bouillon sammen, hæld det over kartoflerne, og kom stanniol eller husholdningsfilm over. Lad flødekartoflerne stå på køl (eller udenfor hvis det er mellem 0-5°C), til de skal bages senere på aftenen.

Bag flødekartoflerne på 200°C varmluft i ca. 1 time, og lad dem stå og trække minimum 5 minutter på køkkenbordet, inden de serveres.

Citrusalat med fennikel:

1,5 kg appelsiner
2 grapefrugter
1 fennikel
Olivenolie
Friskkværnet peber

Fjern al skræl fra citrusfrugterne, og skær dem i tynde skiver eller fileter. Vend dem sammen med tynde strimler af fennikel, og top med olivenolie og friskkværnet peber.

Ovnbagt spidskål med parmesan:

1 stort spidskål
Salt og friskkværnet peber
Olivenolie
50 g smør

Du skal også bruge:

Parmesan

Del spidskål i 6 kvarte, og krydr med salt og friskkværnet peber. Kom olivenolie og en klat smør på hvert spidskål, og bag dem på 200°C varmluft i 20 minutter.

Top de lune spidskål med revet parmesan inden de serveres.

Dessert:

Mini baked alaska:

800 ml sorbet (jeg anbefaler hindbær, jorbær, mango eller citron)

Du skal også bruge:

4 økologiske æggehvider

250 g sukker

1 tsk. majsstivelse

Find plads til 6 champagneskåle i fryseren, og placer en stor kugle is i hvert glas. Kom herefter glassene direkte på frys igen.

Pisk æggehviderne stive med en elpisker, og tilsæt sukkeret lidt efter lidt. Det er vigtigt, at sukkeret opløses, så skummet bliver sejt og blankt.

Når $\frac{2}{3}$ af sukkeret er rørt i, tilsættes majsstivelse. Brug en sigte til majsstivelsen, så den ikke klumper. Tilsæt resten af sukkeret, og pisk i 5 minutter for at sikre, at alle sukkerkrystallerne er opløst.

Kom marengsmassen i en sprøjtepose med en tyl for enden, og læg et låg af marengs om hver kugle is. Stil bagefter desserten tilbage på frys, og tag den først ud 5 minutter inden servering.

Flamber til slut med en gasbrænder og top eventuelt med et cocktailkirsebær med stilk.

