



VILLLA  
**GODTHEM**

## NYÅRSSUPÉN

*Take Away*

### HUMMERSKAGEN

Med forellrom, citron & smörstekt toast

### GRILLAD OXFILE

Serveras med haricots verts, stekt bacon, bakade tomater, rödvinsås, tryffelbearnaise & rösti

### CHOKLADMOUSSETÅRTA

Glaserad chokladmoussetårta med körsbärsbavaroise

725: -/p

## INSTRUKTIONER NYÅR

### HUMMERSKAGEN

1. Stek toastbrödet på mediumvärme.
2. Bygg din skagen och toppa den med forellrom.  
Servera med citron.

### GRILLAD OXFILE

1. Öppna påsen med oxfilén och lämna i rumstemperatur i 30min.
2. Sätt på ugnen på 200grader.
3. Salta och peppra oxfilén. Sätt oxfilén i ugnen. För rare ca 7min (47grader innertemperatur). För medium ca 12min (53 grader innertemperatur). För welldone skär köttet i mitten och sätt i ugnen 18min (68 grader innertemperatur).

Alla ugnar fungerar olika, dom här tiderna kan variera.

4. Värm upp rösti, tomat och bacon i ugnen 200grader i 8 minuter.
5. Sautera haricotvert med smör, salt och peppar.
6. Värm upp rödvinsåsen.
7. Servera köttet med tryffelbearnaise.

### CHOKLADMOUSSETÅRTA

Redo att serveras