

Mad ud af Huset

På Restaurant MellemRum, Restaurant Komfur og Restaurant Ombord leverer vi mad ud af huset til diverse lejligheder – store fester som små komsammener.

Vi er kokke – og kan lave alt slags mad. Menuerne på vores hjemmesider er således vejledende – vi laver også mad efter dit hoved.

Har du specielle ønsker til en menu, så finder vi garanteret også ud af det!

For bestilling af selskaber
eller mad ud af huset:

info@restaurantmellemrum.dk
eller +45 8617 1838

info@restaurantkomfur.dk
eller +45 8612 3390

info@restaurantombord.dk
eller +45 8619 6080

info@thorsagerforsamlingshus.dk
eller +45 7777 8000

Vi ses den 6/5

Påskemenu 2021



restaurant
komfur



Tilberedning af Påskemenu 2021

Forberedelse

Alt, som skal i ovnen, er i varmfaste bakker og kan komme direkte i ovnen. Husk dog at fjerne folien eller låget inden da.

Ovnen skal forvarmes til 180 grader.

- Husk at ovne er forskellige, og varmen påvirkes af hvor meget der kommer i. Så hold øje, da tiderne er vejledende.

Sesamristet laks

serveret med sesammayonnaise, agurk i dild samt syltede rødløg

1. Forvarm ovnen til 180 grader
2. Fugt brødet med vand og varm det i ovnen i ca. 8 min.
3. Kryddermayo, smør med havsalt & hummus a la MellemRum er klar til servering og skal blot anrettes som ønsket
4. Alt til forretten er i samme bakke og alt er færdigtilberedt og klar til anretning

Helstegt lammekrone

hertil en pure af skorzonerrød, grillet squash, sauteret svampe samt rødvinssauce serveret med pommes pure med løvstikke, persille & brændt hvidløg

1. Find de tre bakker med hovedretten
2. Forvarm ovnen til 180 grader
3. Tag stilling til, hvordan I ønsker kødet tilberedt og find ud af, hvornår det skal i ovnen. Den samlede tilberedningstid på resten af retten er ca. 25 min, med plads til hygge & et glas rødvin

Se video af anretningen!



restaurantmellemrum.dk/tilberedning-og-anretning-af-paaskemenuen-2021/

Stegetider

Medium: ca. 25 minutter ved 180 grader – kernetemperatur 67-68°C grader ved brug af stegetermometer.

Gennemstegt: 35 minutter ved 180 grader – kernetemperatur 72-75°C – grader ved brug af stegetermometer.
Efter endt tilberedning skal lammekronen trække ca. 10 min.

Efter endt tilberedning skal steaksne trække ca. 10 min.
ligegyldigt stegetid.

4. Nu ved I hvornår lammekronen skal i ovnen og kan gå videre med resten af retten
5. Fordel hvidløgsraspen ovenpå kartoffelpureen og kom bakken i ovnen (Det skal have 25 min. i alt)
6. Fjern filmen fra bakken med rødvinssauce, skorzonerrødspure, grillet squash og svampe
7. Bakken er nu klar til at komme i ovnen (Det hele skal have 25 min. i alt)
8. Efter endt tilberedning omrøres rødvinssauce & skorzonerrødspure med en teske
9. Alt til hovedretten er nu klar til anretning

Tip: Brug et viskestykke eller grydelapper når det hele skal ud af ovnen, da bakkerne kan blive meget varme

Tiramisu – Italiens store stolthed

1. Find bakken med desserten, samt de 2 små bøtter med kakao og guldchokolade
2. Alt er klargjort og du skal blot have kakao på Tiramisuen og anrette
3. Fjern låget fra bakken og fordel kakaoen med en sigte eller lign. (et te æg eks.)
4. Brug en palet til at flytte Tiramisuen fra bakken og over på en tallerken
5. Fordel nu guldchokoladen med en teske
6. Velbekomme