

## **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](mailto:info@restaurantmellemrum.dk)  
eller +45 8617 1838

[info@restaurantkomfur.dk](mailto:info@restaurantkomfur.dk)  
eller +45 8612 3390

[info@restaurantombord.dk](mailto:info@restaurantombord.dk)  
eller +45 8619 6080

[info@thorsagerforsamlingshus.dk](mailto:info@thorsagerforsamlingshus.dk)  
eller +45 7777 8000

**Vi ses på den anden  
side af corona**

# Valentinsmenu 2021



restaurant  
**komfur**



# Tilberedning af Valentinsdagmenu 2021

## Forberedelse

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

Ovnen skal forvarmes til 180 grader til alt der skal lunes.

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

## Rødbederimmet laks & store rejer i dild serveret med fennikelsalat, saltede mandler & estragonvinaigrette

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

## Steak af oksemørbrad hertil bagte vinterrødder i persille, persillerodspuré, syltede tyttebær & pirrende rødsvinssauce serveret med mos a la brændende kærlighed med grøn rasp

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 tilberednings tid på resten af maden er ca. 25-30 min, med plads til hygge & et glas rødvin

## Se video af anretningen!



[restaurantmellemrum.dk/tilberedning-og-anretning-af-valentinsmenuen-2021/](https://restaurantmellemrum.dk/tilberedning-og-anretning-af-valentinsmenuen-2021/)

## Stegetider

### Rød:

ca. 11 minutter ved 180 grader – kernetemperatur 52 grader ved brug af stegetermometer.

### Medium:

ca. 15 minutter ved 180 grader – kernetemperatur 56 grader ved brug af stegetermometer.

### Gennemstegt:

30 minutter ved 180 grader – kernetemperatur 60 grader ved brug af stegetermometer.

Efter endt tilberedning skal steaksne trække ca. 10 min.

4. Nu ved I hvornår bøfferne skal i ovnen og kan gå videre med resten
5. Fordel urteraspene ovenpå kartoflerne og kom kartofler i ovnen (De skal have 25-30 min. i alt)
6. Klip bakken med pirrende rødsvinssauce, persillerodspuré & bagte vinterrødder i persille fra hinanden
7. Kom persillerodspuréen og saucen i hver sin gryde og sæt til side
8. Kom de syltede tyttebær i en skål
9. Kom bagte vinterrødder i persille i ovnen (De skal have 15-20 min i alt)
10. Lun sauce og persillerodspuréen ved middel til lav varme på komfuret
11. Alt til hovedretten er nu klar til anretning

## Blødende chokoladecake med skovbærpuré, hengemte bær, grøn chokolade & vanilje creme fraiche

1. Find de to bakker til desserten
2. Forvarm ovnen til 180 grader
3. Bag den blødende chokoladecake i 12 min. og lad den herefter temperere på køkkenbordet i tre min.
4. VIGTIGT! Husk at løsne den blødende chokoladecake i kanten, evt med en spisekniv, inden den vendes ud af formen