



Danish Crown

Sådan laver du en lækker
nytårsmenu

Med tilbehør samt
kranscake til midnat





Opskriften er udviklet af Danish Crown - danishcrown.dk

Butterdejstærter

med ricottacreme, tomater og sprødstegt bacon



Forberedelse
90 MIN



Tilberedning
75 MIN



Der bliver
6 TÆRTER

De her lækre butterdejstærter med ricottacreme er en lækker lille anretning, som er velegnet til at starte din nytårsfest. Det sprøde og det bløde i tærterne giver en skøn forret eller appetizer. Opskriften her er til cirka 6 stk.

Ingredienser

- 3 stk** små plader frossen butterdej, optøet
- 1 stk** æg
- 250 g** ricotta
- 1,5 dl** piskefløde
- 1 ts** citronskal - fintrevet
- 1 ts** salt og friskkværnet peber
- 200 g** farverige cherrytomater
- 150 g** bacon i tern - sprødstegt

Pynt

Frisk basilikum

Tilberedning

Læg butterdejspladerne på bagepapir og del hver plade i to, så du får 6 rektangler.

Skær et lille snit ca. 1 cm fra kanten hele vejen rundt. Fold kanten over på den modsatte side, og gentag med den modsatte side. Pensl med sammenpisket æg, og prik midten med en gaffel.

Bag butterdejsbundene ved 200°C (traditionel ovn) i 15-20 min. - til de er hævet op og gyldne. Tryk forsigtigt midten lidt ned med bagsiden af en ske, mens de stadig er varme. Lad tærtebundene køle helt af på en rist.

Kom ricotta, fløde, citronskal, salt og peber i en skål. Pisk med elspisker til cremen er tyk og luftig. Fyld evt. cremen i en sprøjtepose med en rund tylle.

Skær tomaterne i kvarte.

Steg bacon sprødt på en pande og lad det dryppe af på køkkenrulle.

Fordel ricottacremen på de afkølede butterdejsbunde. Top med tomater, sprødt bacon og friske krydderurter ved servering.





Opskriften er udviklet af Danish Crown - danishcrown.dk

Puffede rispapirstykker med pulled pork



Forberedelse
45 MIN



Tilberedning
15 MIN



Der bliver ca.
24 STK

Puffede rispapirstykker med pulled pork er en anderledes og spændende måde at gribe din forret eller appetizer an på årets sidste aften. Ikke desto mindre, en dejlig sprød "hapser" der smager af en mere.

Ingredienser

- 4 stk** rispapir
De runde til
vietnamesiske
forårsruller
- 300 g** Tulip
pulled pork
- 2 spsk** hoisinsauce
- 1 stk** rødøløg
- ½ stk** agurk
- 1 bdt** frisk koriander

Pynt

Røde chili i ringe

Tilberedning

Klip rispapirerne i mindre stykker – ca. 6 trekanter pr. ark.

Varm olie i en gryde til ca. 180° C. Test med et lille stykke rispapir – det skal puffe op med det samme.

Læg et stykke rispapir ad gangen i den varme olie, og tag det op efter få sekunder, når det er puffet og sprødt. Lad dem afdryppe på et stykke køkkenrulle.

Lun pulled pork efter anvisningen på emballagen. Rør den sammen med hoisinsaucen.

Skær rødøløg og agurk i små tern.

Læg rispapirstykkerne på et stort fad. Fordel korianderblade, pulled pork, rødøløg, agurk og chilimayo herpå. Pynt med frisk chili og server straks.

Tip

Rispapirstykkerne kan puffes i god tid og opbevares tørt i en lufttæt beholder. Pulled pork kan skiftes ud med pulled chicken eller pulled beef for variation.





Opskriften er udviklet af Tulip - danishcrown.dk

Avocado med tigerrejer



Forberedelse
20 MIN



Tilberedning
10 MIN



Der bliver
12 HALVE AVOCADO

Avocado med tigerrejer er en frisk og elegant ret, der kombinerer den creme-de avocado med saftige tigerrejer og sprød bacon. I denne version har vi tilføjet et strejf af hvidløg, rødløg og en klat creme fraiche. Opskriften her er til 4 personer.

Ingredienser

- 125 g** Tulip Bacon i skiver
- 25 g** smør
- 12 stk** tigerrejer, optøede
- 2 fed** hvidløg, presset
- 6 stk** avocado
- 2 dl** cremefraiche 18%
- 1 stk** stort rødløg, finthakket

Flagesalt

Friskkværnet peber

Pynt

Dildkviste

Citronbåde

Tilberedning

Steg baconskiverne i en pande ved middelhøj varme til de er sprøde. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Tør panden godt af og smelt smørret ved høj varme. Tilsæt tigerrejer og hvidløg og steg dem ved høj varme i ca. 3 min. - eller til de har skiftet farve. Vend dem undervejs.

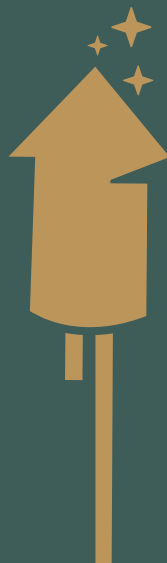
Halvér avocadoerne og fjern stenene.

Læg avocadoerne på et serveringsfad og fordel cremefraiche og rødløg i fordybningerne fra stenen.

Top hver avocado med en tigerreje og drys med salt og peber.

Pynt med bacon, dild og en citronbåd.

Servér en lækker ret for dine gæster.





Opskriften er udviklet af Danish Crown - danishcrown.dk

Entrecôte



Forberedelse
40 MIN



Tilberedning
20 MIN



Mad til
4 PERSONER

Korrekt stegning er afgørende, når der skal Entrecôte på nytårsmenuen. Undgå at stege den tør og kedelig med denne hurtige guide.

Ingredienser

4 stk Entrecôte
Salt
Evt. krydderurter

Tilberedning

Tag entrecôte ud af køleskabet 15-20 minutter før stegning.

Begynd med at stege kødet på fedtkanten.

Læg bøffen ned og steg 1 min. på hver side.

Tilsæt smør og eventuelt krydderurter.

Steg bøffen yderligere 1 minut på hver side, mens den overhældes løbende med smørret fra panden.

Krydr med salt og lad bøfferne hvile 5 min. inden servering.

Tip Servér entrecôte med smørstegte bønner, rødvinsauce og en let salat.





Opskriften er udviklet af Danish Crown - danishcrown.dk

Pork Wellington



Forberedelse
50 MIN



Tilberedning
25 MIN



Mad til ca.
4 PERSONER

Pork Wellington er en ret, der forener mørbrad af gris med smagfulde svampe, lufttørret skinke og sprød butterdej i en festlig indpakning. Perfekt til at sætte den helt rigtige stemning på nytårsbordet.

Ingredienser

250 g champignon
1 stk løg
2 fed hvidløg
1 spsk frisk timian
eller 1 tsk tørret
2 spsk smør eller olie
2 fed hvidløg
2 spsk smør eller olie
800 g oksemørbrad
1 spsk dijonsennep
½ tsk Salt og frisk-
kværnet peber
1 rulle butterdej
1 æg til pensling
Flagesalt
Friskkværnet peber

Tilberedning

Hak champignon, løg, hvidløg og timian helt fint. Steg grøntsagerne i lidt olie eller smør i en pande ved høj varme. Alt væsken fra svampene skal fordampe. Tag svampeblanding af panden og stil til side.

Tilsæt olie eller smør i panden og brun mørbraden på alle sider. Tag mørbraden af panden, smør med sennep og drys salt og peber.

Læg et stykke husholdningsfilm på køkkenbordet og læg skinken taglagt herpå. Skinkestykket skal være lidt længere end mørbraden.

Fordel svampeblandingen i et tynd lag på skinken. Tryk det sidste væske ud af svampeblandingen ved pres med et stykke køkkenrulle.

Læg mørbraden herpå og brug husholdningsfilmen til at svøbe svampeblandingen og skinke omkring mørbraden. Rul gerne lidt stramt, så du får en fast aflang rulle.

Rul butterdejspladen lidt tyndere ud med en kagerulle. Fjern filmen fra mørbraden og læg den på butterdejen.

Rul mørbraden ind i butterdejen og læg den på en bageplade med lukningen nedad. Skær evt. overskydende butterdej i enderne væk og luk den godt til.

Pensl butterdejen med æg og bag den ved 200 grader i ca. 25 min. til butterdejen er gylden og centrumstemperaturen på mørbraden er ca. 62 grader.

Lad stegen hvile i ca. 10 min. inden den skæres i tykke skiver med en skarp brødkniv.





Opskriften er udviklet af Danish Crown - danishcrown.dk

Grønkålssalat med æbler og burrata



Forberedelse
15 MIN



Tilberedning
10 MIN



Salat til ca.
4 PERSONER

Her får du en opskrift på en sprød grønkålssalat med saftige æbler og cremet burrata. Perfekt til at nytårsmenuen.

Ingredienser

- 125 g** Tulip Bacon i tern
- 150 g** hakket grønkål
- 1 spsk** olivenolie
- 1 tsk** limesaft
- 1 tsk** sennep
- ½ tsk** salt
- 2 stk** æbler i tern
- 1 stk** rødløg i tern
- 2 stk** avocado
- 1 stk** limefrugt i både
- 1 kugle** burrata
- Tørrede tranebær

Tip Burrataosten kan også erstattes af frisk mozzarella.

Tilberedning

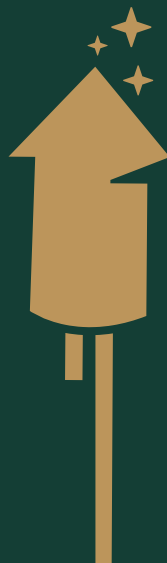
Steg baconternene sprøde i en pande. Lad dem dryppe af på fedtsugende papir.

Kom grønkål i en stor skål.

Rør olivenolie, citronsaft, sennep og salt sammen i en lille skål og hæld det over salaten. 'Masser' dressingen godt ind i grønkålen

Kom æbler og rødløg i salaten og vend den let sammen.

Fordel avocado, tranebær, limebåde, burrata, og bacon på toppen og servér.





Opskriften er udviklet af Danish Crown - danishcrown.dk

Klassisk tomatsalat



Forberedelse
15 MIN



Tilberedning
15 MIN



Salat til
4 PERSONER

Vi ved godt tomatsalaten er en sommerklassiker, men den kan sagtens give et frisk og smukt pust til nytårsmenuen. Den er enkel at lave, men fuld af farve, saft og smag. En god kombination af sødme og syre gør tomatsalaten til en frisk indslag på årets sidste aften.

Ingredienser

- 500 g** tomater
- 1 stk** rødløg
- 1 kugle** frisk mozzarella eller burrata
- 2 spsk** balsamico glaze
- 1 bdt** frisk basilikum - en håndfuld

Flagesalt

Friskkværnet peber

Tilberedning

Skær tomaterne i skiver og læg dem på et serveringsfad.

Skær rødløget i tynde skiver og fordel skiverne over tomaterne.

Riv mozzarellaen i mindre stykker og læg dem ovenpå salaten eller læg en kugle burrata midt på salaten.

Dryp med olivenolie og balsamico glaze. Krydr med flagesalt og friskkværnet peber.

Pynt med basilikum og servér.







Opskriften er udviklet af Danish Crown - danishcrown.dk

Rodfrugtchips



Forberedelse
15 MIN



Tilberedning
15 MIN



Chips til ca.
4 PERSONER

En super simpel opskrift på rodfrugtchips, men enormt lækre som snack eller tilbehør til nytårsmiddagen. Krydr med lidt salt og servér med en god dip. Et sprødt indslag til din nytårsmenu.

Ingredienser

2 stk rødbeder
2 stk pastinakker
4 stk jordskokker
1 stk gulerod
Vand
Salt
Smagsneutral olie

Tilberedning

Skyl rodfrugterne og skræl dem, hvis du ikke ønsker chips med skræl.

Skær rodfrugterne meget tyndt ud, ca. 1 mm. tykkelse – det kan gøres nemt på et mandolinjern.

Vask rodfrugterne i en stor skål med vand og dup skiverne tørre på et viskestykke og sørg for, at de er helt tørre.

Varm en gryde op med olie til 175-180 grader og fritér rodfrugtskiverne til de er gyldne og sprøde i et par minutter.

Krydr med salt og servér evt. med en lækker dip til.



Opskriften er udviklet af Danish Crown - danishcrown.dk

Kransekagetårn



Forberedelse
35 MIN



Tilberedning
20 MIN



Kransekage til ca.
8 PERSONER

Kransekage er den ultimative nytårsklassiker. Vi giver dig her et bud på en særdeles festlig og spektakulær version af kransekagen, hvor pynten består af det salte og sprøde bacon der supplerer den søde chokolade rigtig godt. Med garanti en kransekage, dine gæster vil huske.

Ingredienser

- 600 g rå marcipan
- 175 g flormelis
- 30 g pasteuriserede æggehvider

Chokoladepynt

- 150 g mørk chokolade
- 2 spsk bacon drys
- 1 spsk brun farin

Royal icing

- 40 g pasteuriserede æggehvider
- 150 g flormelis

Samling

- 100 g mørk chokolade

Tilberedning

Ælt alle ingredienserne sammen. Kom massen på køl i et par timer (gerne natten over).

Tag marcipanen ud og del i 3 á ca. 270 g. Rul hver del ud til en pølse, der er 70 cm lang.

Brug hele håndfladen og ikke kun fingrene. Brug evt. en lille smule flormelis på bordet.

Pres/tryk blidt med håndroden på den ene side af pølsen, så stykkerne får den trekantede kransekageform. Sørg for konstant at måle og skær stykkerne til. Start med 8 cm, 10 cm, 12 cm, 14 cm osv., til der ikke er mere kransekage. Husk topkuglen.

Luk hvert stykke sammen - evt. med en dråbe vand. Kom ringene på bageplade og bag ved 190 grader i ca. 9-11 minutter alm. ovn til de er blevet gyldne. Tag dem ud og lad dem køle af.

Chokoladepynt - Smelt/temperer chokoladen til chokoladepynt i forskellige størrelser på bagepapir på f.eks. et skærebræt. Bank pladen let så de flyder ud. Pynt med bacon crumble.

Royal icing - Rør æggehvider og flormelis til en tyk og lækker glasur. Konsistensen skal være fast, men sprøjtbar. Kom glasuren i en sprøjtepose - klip et lille hul. Lav "tunger" af glasur på alle de afkølede stykker. Lad glasuren sætte sig og stivne inden samling.

Chokoladesamling - Smelt/temperér chokoladen. Kom den i sprøjtepose. Placer den største kransekage på et fad. Sprøjt en ring af chokolade på kransekagestykket og placer den næststørste ring ovenpå. Fortsæt til du når toppen. Lim chokoladepynten på kransekagen med den smeltede chokolade og servér.