

Dyreryg og dyrekølle med knuste kartofler, små løgtærter og grønkålsalat

Aftens menu var vild!

Dyreryg og dyrekølle

Dyrekøllen blev rensset og gnedet ind i en blanding af: sort peber, enebær, tørret rosmarin, hvidløgsapulver og salt, og dækket med bacon. Stegt i ovn til kødtemperatur på 60 grader – tages ud og hviler 30 min.

Dyrekøllen blev rensset og stukket med hvidløgsstykker, masser af frisk timian og dækket med bacon. Stegt i ovn til kødtemperatur på 60 grader – og lad hvile i 30 min.

Knuste kartofter:

Kog kartofler møre i en gryde
Lægges på bageplade og mases med en ske
Garneres med parmesanost og olie
Bages i oven i 20 min

Små løgtærter:

Butterdej i muffinsforme, fyldes med skalotteløg, hvidløg og bacon, som er let stegt på en pande med timian.
Toppes med gryere os, og bages i ovnen i 20 min.

Salat:

Grønkål – masseret med bagt hvidløgsolie
Spidskål
Bagte blommer
Granatæble kerner
Avokado i tern
Pinjekerner
Fetaost

Bagt hvidløgsolie:

Pak hele hvidløg i stanniol og bag i ovnen i ca 30 min ved 200 grader
Efter hvidløgene er bagt, kan du smutte dem ud af skallen, og blende med olivenolie, smag til med salt.



Josua rødvin

Josua rødvinen, lige har vundet Best of Show Guld medalje af den internationale Mundus Vini konkurrence.

En skøn spätburgunder og passer perfekt til vildt



Vin og mad