

RESTAURANT  
**Kratholm**

Kære Gæst

**Tak** for at have købt vores take away. Vi har lavet denne tilberedningsvejledning, som guider dig gennem retterne trin for trin. Læs hele vejledningen igennem, inden du starter.

Vi har markeret beholderne med tal; 1 for forret, 2 for hovedret og 3 for dessert.

## **Tilberedning**

Start med at tænde ovnen på 200 grader. Det skal den fortsat stå på, når hovedretten skal tilberedes.

### **Forret (tallerkenanretning)**

Laks med rygeost, agurk, radiser, sprødt og urtesalat  
Serveres med brød og dip

#### Tilberedning

Tag smørret ud af køleskabet

Put brødet i ovnen og varm det i 10 minutter

Tag en flad tallerken og anret i følgende rækkefølge, startende fra bunden:

Laks, rygeost, agurk, radiser, drys sprødt ud over og top med urtesalat

### **Hovedret (buffet)**

Kalveculotte med rødvinssauce, karamelliseret løg og sæsonens puré  
Kyllingeballotine med timianvelouté samt stegte svampe med bacon  
Salat og kartofler efter kokkens humør

#### Tilberedning

Hæld timianvelouté, puré og rødvinssauce i hver sin gryde og lun langsomt (lav til medium styrke)

Put kalveculotte, kartofler og kyllingeballotine i ovnen **uden låg** i de beholdere, de leveres i.  
Put karamelliserede løg og stegte svampe med bacon **med låg**. Det hele skal have 10-15 minutter.

Tag kødet ud, og lad det hvile i 5 minutter.

Salat sættes direkte på bordet som den er.

### **Dessert (Tallerkenanretning)**

Panna cotta med hjemmebagt kage, sæsonens bær og crumble

#### Tilberedning

Tag en dyb tallerken og anret i følgende rækkefølge, startende fra bunden:

2 spiseske sæsonens bær, 1 stykke kage i midten af tallerkenen, lav 3 dutter panna cotta på kagen og drys crumble ud over til sidst.