

NYTÅRSMENU

*Vecchio
Convento*
since 1975



VEJLEDNING



FORRET

STEP 1. PLACER KIKÆRTECREMEN I BUNDEN

STEP 2. KRYDER TUNEN MED DE MEDFØLGENDE KRYDDERIER OG
OLIVENOLIE

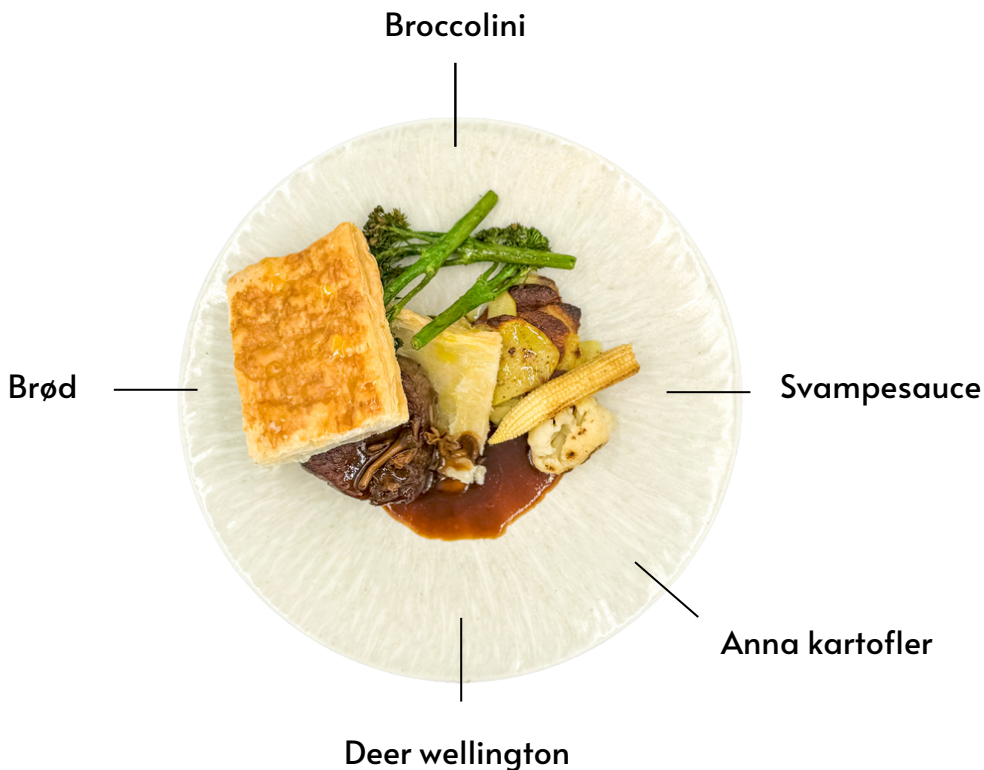
STEP 3. PLACER TUNEN OVENPÅ KIKÆRTECREMEN

STEP 4. TOP RETTEN AF MED DET MEDFØLGENDE TRØFFEL



PASTA

- STEP 1. KOG PASTAEN I 2-3 MIN. I LET SALTET VAND
- STEP 2. VARM TOMATSOVSEN PÅ EN PANDE OG TILFØJ LIDT
PASTAVAND
- STEP 3. PLACER PASTA OG TOMATSOVS EFTER HINANDEN
- STEP 4. TOP AF MED DE MEDFØLGENDE KRYDDERIER



HOVEDRET

STEP 1. VARM KARTOFLERNE VED 180 GRADER I 10 MIN.

STEP 2. VARM KØDET VED 180 GRADER I 4 MIN.

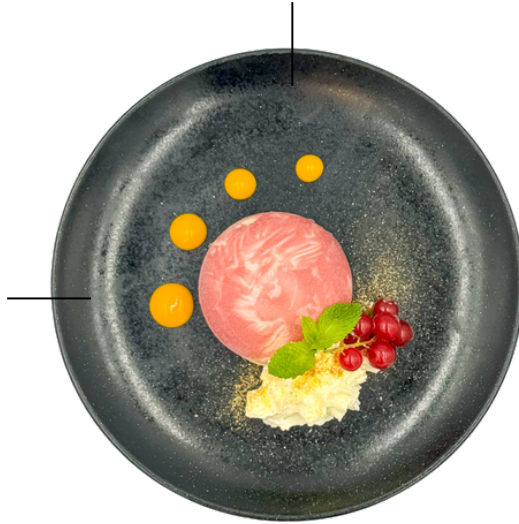
STEP 3. VARM BROCCOLINI I OVNE MED SALT OG PEBER

STEP 4. KOG SAUCEN OP

STEP 5. ANRET

Mango mousse

Chokolade
kuppel



DESSERT

STEP 1. PLACER CHOKOLADEKUPLEN

STEP 2. ANRET MED MANGO MOUSSE

STEP 3. PYNT MED BÆR