



"Kanske världens snabbaste nyårsmiddag!"

2017-12-31 09:47 CET

## "Kanske världens snabbaste nyårsmeny"

Countryside Hotels har tillsammans med erkända kocken Mattias Larsson tagit fram en fantastisk och supersnabb 3-rätters meny för 4 personer som kan göras under en timme, perfekt för den stressade nyårsarrangören. Receptet är fritt att publicera för tidningar i Sverige.

"Det är kanske världens snabbaste nyårsmeny," säger Mattias Larsson, kock och ambassadör för Countryside Hotels.

**"Kanske världens snabbaste nyårsmeny" (Receptet avser 4 personer)**

- Hummer med löjromssås

- Stekt oxfilé med ugnsbakad broccoli, blomkål och gruyereost
- Rårörda hjortron med kolasmätana och kaksmulor

### **Hummer med löjromssås**

- 2 kokta humrar
- löjromssås
- 1 dl creme fraiche
- 75 g löjrom
- 1 msk hackad gräslök
- salt

till servering (valfritt);

- smör, ost och bröd

Blanda ingredienserna till löjromssåsen.

Dela hummern på längden och servera med löjromssåsen och om ni önskar lite smör ost och bröd.

### **Stekt oxfilé med ugnsbakad broccoli, blomkål och gruyereost**

- 8 oxfilémedaljonger a 75-100 g styck
- 1 broccoli a ca 250 g
- 400 g blomkål
- 50 g gruyereost
- salt, svartpeppar, olivolja och smör

Skala broccolistjälken och skär broccolin på längden i 4 bitar. Skär blomkålen i stora bitar. Lägg blomkål och broccolin i en ugnsfast form och ringla över lite olivolja och salt. Ugnsbaka ca 20 minuter på 180 C tills de är

genommjuka med ett lätt tuggmotstånd. Riv då över massor av god gruyereost.

Salta och peppra och stek under tiden oxfilémedaljongerna. Värm en stekpanna till högsta temperatur. Stek medaljongerna ett par minuter i olivolja och smör på varje sida till fin färg och tills de är ca 50 C i kärntemperatur.

Servera medaljongerna till de bakade grönsakerna.

### **Rårörda hjortron med kolasmetana och kaksmulor**

- 200 g rårörda hjortron
- ca 50 g småkakor, typ drömmar el kolakakor
- kolasmetana
- 1 dl smetana
- $\frac{3}{4}$  dl karamelliserad kondenserad mjölk

Blanda smetanan och den karamelliserade kondenserade mjölken och vispa det tills det blir som en lättvispad grädde.

Lägg upp hjortronen i 4 skålar och toppa med kolasmetanan. Smula sedan över kakorna.

### **Gott nytt år!**

---

Countryside Hotels grundades 1983 och ägs gemensamt av de ca 40 medlemsanläggningarna som alla ligger i natursköna omgivningar mellan Hälsingland i norr och Skåne i söder. Sedan 1997 ingår Countryside Hotels i Historic Hotels of Europe. [www.countrysidehotels.se](http://www.countrysidehotels.se)

## Kontaktpersoner



### **Anna Övergaard**

Presskontakt

Verksamhets, marknads- och försäljningschef

Marknad, försäljning, web & PR

[anna.overgaard@countrysidehotels.se](mailto:anna.overgaard@countrysidehotels.se)

0730 63 63 05