

TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

VEGANSK NYTÅRSMENU (GLUTENFRI OG LAKTOSEFRI)

Tak fordi I har valgt vores nytårsmenu.

Vores kokke har gjort sig umage med at skabe en unik smagsoplevelse. Følg anvisningerne til menuen for at få den fulde oplevelse. Du kan altid smage til med lidt ekstra salt og peber. Alle stege- og varmetider er vejledende.

God fornøjelse.



SNACK

TIL HENDES MAJESTÆT
DRONNINGENS NYTÅRSTALE

Sprøde tangchips, creme af trøffel, gougère fyldt med danske pærer og røgede rødbeder.

Servering

Snacks anrettes på en tallerken pr. person eller samlet.

1. Tangchips anrettes på tallerkenen.
2. Der sprøjtes lidt trøffelcreme ved siden af.
3. Skær toppen af den lille gougère og fyld med pærecreme. Sættes på tallerkenen og pyntes med røgede rødbeder og urter.

Velbekomme!



APPETIZER

SKORZONERROD | CREMET HOKKAIDOSAUCE | KRUSTADE
| SALTET CITRUSCREME | SENNEPSKORN

Sous vide skorzonnerod serveres med cremet hokkaidosauce og en delikat krustade med saltet citruscreme, sennepskorn og friske urter.

Servering

1. Tænd ovnen på 150° varmluft, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn.
2. Tag emnerne ud fra køleskabet ca. 20 min. før servering, så de lige får stuetemperatur.
3. Skorzonnerod lunes i bakken uden låg i ovnen i 4-5 min.
4. Imens skorzonnerod lunes i ovnen, skal hokkaidosauce varmes op i en gryde under piskning. Man behøver ikke piske konstant, men holde øje og så sluk for varmen så snart den bobler. Pisk godt igennem, så den bliver let skummende.
5. Krustaden stilles på tallerkenen. I midten af krustaden sprøjtes citruscreme, og sennepskorn fordeles med en lille ske. Pyntes med karse.
6. Skorzonnerod tages op af bakken og drypper af på et viskestykke, hvorefter der drysses med grønt pulver. Anrettes derefter på tallerkenen.
7. Til sidst anrettes den velduftende, varme og skummende hokkaidosauce sammen med skorzonnerod og den aromatiske olie anrettes oven på saucen.
8. Krustaden serveres ved siden af.

Velbekomme!



FORRET

DANSK PORRE | TANG | PERLELØG | SPRØDE BLADE | PORRE JUS

Marmoreret porre med tang og brændt porre serveres med porre jus, pocheret dansk porre, syltede skorzonerrød og perleløg samt rosenkål og dild. Serveres med surdejsbrød.

Servering

1. Tænd ovnen på varmluft 150°, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn.
2. Stæk brødet med vand og varm brødet på en rist i ovnen i ca. 5 min.
3. Bakken med porre kommes i ovnen uden låg og varmes i 5 min.
4. Imens porren lunes i ovnen, varmes porre jus op i en gryde under piskning.
5. Find nu tallerkener frem til anretning.
6. Den marmorerede porre tages op af bakken og dryppes af på et viskestykke. Anrettes derefter på tallerkenen.
7. Syltede skorzonerrødder og rosenkål anrettes rundt om den marmorerede porre sammen med den lune porre. De sprøde maltblade anrettes oven på porre/skorzonerrød og til sidst dild.
8. Til sidst anrettes den velduftende varme porre jus ved siden af porren.
9. Brød serveres ved siden af.

Velbekomme!



HOVEDRET

KNOLDSSELLERI MED TRØFFEL | JORDSKOKKER | SPINAT | TÆRTE MED
SÆSONENS SVAMPE | KRAFTIG SAUCE | SYLTEDE SOLBÆR

Dansk knoldselleri med trøffel serveres med tærte med sæsonens svampe, confiterede jordskokker med pure og sprøde chips, ristede kartofler i brunet smør og kraftig sauce tilsmagt med solbær.

Servering

Ovnens forvarmes på varmluft 180°, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn. Sørg for at alle emner har stuetemperatur inden de sættes i ovnen. Tag dem ud fra køl ca. 20 min. før du skal i gang.

1. Knoldselleri med trøffel steges færdig i ovnen uden låg ca. 15-20 min.
2. Kartofflerne varmes i ovnen i bakken uden låg i ca. 15 min. Anrettes i en skål og serveres ved siden af.
3. Svampene sættes i ovnen uden låg og varmes i 5 min.
4. Løgtærten varmes i ovnen i 8 min. uden låg, og de lune svampe anrettes oven på tærten, når den tages ud. Pyntes med brøndkarse fra krydderurtebakken.
5. De confiterede jordskokker varmes i ovnen i 8 min. uden låg.
6. Jordskokkerne pyntes med spinatpure, jordskokkechips og urter.
7. Sauce varmes op i en gryde. Den må gerne boble svagt.
8. Anret alle elementerne som på billedet på en forvarmet tallerken. Den varme sauce kan hældes på ved bordet. Kartofflerne serveres ved siden af.

Velbekomme!



DESSERT

MØRK CHOKOLADE | SYRLIGE ÆBLER | HAVTORN | LIME

En himmelsk dessert sat sammen af kiksebund, kraftig chokoladecake samt med danske æbler og havtorngelé, chokolademousse og macarons.

Servering

Menuens finale som er helt klar til servering.

1. Tag desserten ud af køleskabet ca. 20-30 min. før den skal serveres og stil den på køkkenbordet.
2. Åben desserten forsigtigt og med en palet eller kniv flyttes desserten over på den tallerken, der skal serveres på.

Velbekomme!