

madklubben derhjemme

Guide til 3-retters nytårsmenu



Tjekliste af menu

Når du kommer hjem, anbefaler vi, at du åbner din nytårskasse og tjekker indholdet i forhold til denne liste. Når du har tjekket, at alt er i kassen, anbefaler vi, at du sætter maden i køleskab ved maks. 5 grader.

Inden du sætter maden i køleskabet, så tjek om indholdet stemmer overens med vores tjekliste. Vær opmærksom på at maden er pakket i forhold til det antal personer du har bestilt til.

Vi har desuden noteret, hvad du skal have i køkkenet for at komme i mål med menuen.

Snacks (pakket i samme kasse som natmad)

- ☐ Kartoffelchips
- ☐ Røgede mandler, oliven & fersken

Klassiske forret

- ☐ Blåmuslingsuppe
- ☐ Græskar, fennikel, urteolie
- ☐ Surdejsbolle

Tilkøb til forret

- ☐ Kammuslinger
- ☐ Citronolie

Klassisk hovedret

- ☐ Oksemørbrad
- ☐ Grillede løg, sellericreme, bøgehatte
- ☐ Kartoffelgratin
- ☐ Urtecrumble

Klassisk dessert

- ☐ Tærtbund, chokolademousse
- ☐ Nøddecrumble
- ☐ Passionsfrugt

Natmad (pakket i samme kasse som snacks)

- ☐ Oksepølse
- ☐ Brioche
- ☐ Sennepsmayo, syltede rødløg, ristede løg
- ☐ Karse

Vegetarisk forret

- ☐ Svampesuppe
- ☐ Stegte svampe, urteolie, græskarpuré

Vegetarisk hovedret

- ☐ Høbagt selleri
- ☐ Sellericreme, soya- og limevinaigrette
- ☐ Palmekål, kartoffelgratin
- ☐ Urtecrumble

Vegetarisk dessert

- ☐ Tærtbund, chokolademousse
- ☐ Nøddecrumble
- ☐ Passionsfrugt



Praktisk information

Når du kommer hjem, anbefaler vi, at du åbner din nytårskasse og tjekker indholdet grundigt. Når du har tjekket, at alt er i kassen, anbefaler vi, at du sætter maden i køleskab ved maks. 5 grader. Skulle der mod forventning mangle en ingrediens i kassen, skal du ringe til os med det samme. Se kontakinfo længere nede. Desuden har vi noteret, hvad du skal sørge for at have i køkkenet for at komme bedst i mål med menuen.

Vi har glædet os til at hjælpe dig med at lave årets nytårsmenu. For at du kan høste en stående applaus fra dine gæster, når måltidet er ovre, så skal du starte med at sætte al maden i køleskabet. Læs nu tjeklisten grundigt igennem og sørg for at tjekke, at du har det hele. Hvis der, mod forventning, er fejl eller mangler, skal du skynde dig at ringe til os på tlf.: 38 42 42 65 senest kl. 16:00.

Har du allergi?

Vi har beskrevet allergener på de enkelte retter præsenteret på de næste sider.

Emballage

Når folien er fjernet fra emballagen, kan flerrumsbakterne komme direkte i ovnen. Vær opmærksom på, at emballagen maksimalt tåler at være i ovnen i 40 minutter og ved maks. 120 grader.

Anretning

Du kan anrette retterne helt som du synes, men du kan også læse vores guide. Eller se vores video lige her.

Klassisk menu: vimeo.com/491131538

Vegetarisk menu: vimeo.com/491131538?t=2m32s

Håndtering af fødevarer

Vi følger fødevarestyrelsens anvisninger om korrekt håndtering af rå og forarbejdede råvarer samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad, og det ikke skal spises med det samme, skal du sørge for, at maden kommer i køleskabet ved maks 5 grader med det samme. Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og eventuelle rester kasseres.

Yderligere information

Læs mere om menuen og Madklubben derhjemme på madklubben.dk/nytår. Har du spørgsmål sidder vi klar ved telefonen på 38 42 42 65 frem til kl. 16.00 d. 31. december. Ellers er du altid velkommen til at skrive til os på derhjemme@madklubben.dk



Snacks

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Kartoffelchips
- ☐ Røgede mandler
- ☐ Oliven
- ☐ Fersken

Det køkkenudstyr skal du bruge

Skåle til servering

SÅDAN GØR DU

- ☐ Fordel de forskellige snacks i skåle og server.

ALLERGENER



Nødder

Tilkøb af Østers

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Østers
- ☐ Rødvinseddike med skalotter og østersåbner

Det køkkenudstyr skal du bruge

Østerskniv, viskestykke til at holde om østersen

SÅDAN GØR DU

Trin 1: Hold godt fast om østersen med et viskestykke. Brug en spids østerskniv, og find det bløde punkt i den spidse ende af østersen, det er ligesom en blød "lås". Tryk med fuld styrke kniven ind i det bløde punkt.

Trin 2: Drej kniven rundt, ligesom du ville dreje på gashåndtaget på en knallert. Ikke op og ned, for så risikerer du, at kniven knækker. Du kan høre et tydeligt knæk fra skallen, når østersen er åbnet.

Trin 3: Træk kniven ud, og tør den af i viskestykket. Før den ind under den øverste østersskal, og løsn østersen i "elastikken" (den gummiagtige ting, som østersen hænger fast i midt i den tykke ende).

Trin 4: Tør kniven af igen, og løsn også elastikken under østersen, så den let kan glide ud, når du spiser den direkte af skallen. Læg østersene på et fad lidt op ad hinanden, så vandet ikke løber ud. Dryp med lidt citronsaft, lige før de skal spises.

ALLERGENER



Gluten



Skaldyr



Laktose



Forret

MENU

Blåmuslingesuppe med græskarpuré,
syltede fennikel og urteolie

20
min.

Start ca. 20 minutter før
servering.

**Husk at tænd ovnen på 200
grader i god tid.**

ALLERGENER



Gluten Skaldyr Laktose Alkohol

SÅDAN GØR DU

- ☐ Tænd ovnen på 200 grader så den er varm når du skal varme din surdejsbolle.
- ☐ Når suppen er varm, skal du bruge din stavblender til at skumme suppen op. Du kan i stedet bruge et piskeris, du skal bare piske godt til.
- ☐ I en anden kasserolle varmes græskarpuréen. Hvis du har en mikroovn, kan pureen også varmes ved mellem varme, i ca. 30 sekunder.
- ☐ Når ovnen er varm, skal dit brød lunes i 5-6 min.

Gode tips til forretten

- Ønsker du en tyndere suppe kan du tilføje 2 dl fløde og en teskefuld citronsaft før din suppe skummes.
- Server evt. lidt smør til den lune surdejsbolle.

Anretning

Anret græskarpuréen og syltede fennikel i en dyb tallerken.

Hæld herefter suppen over puréen og den syltede fennikel.

Inden du serverer suppen til dine gæster, skal dildolien dryppes ud over suppen.

Serveres sammen med den lune surdejsbolle.

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Blåmuslingesuppe
- ☐ Græskarpuré
- ☐ Syltede fennikel
- ☐ Dildolie
- ☐ Surdejsbolle

Det køkkenudstyr skal du bruge

2 kasseroller til suppe og græskarpuré, ovn, stavblender eller piskeris til suppen, smør til surdejsbollen.

Kammusling

TILKØB

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Kammusling
- ☐ Citronolie

Det køkkenudstyr skal du bruge

Pande, salt og peber.

SÅDAN GØR DU

- ☐ Dup kammuslingerne på et stykke papir og krydrer med salt og peber.
- ☐ Varm panden op, så den bliver hed. Tilsæt derefter citronolien, og kom kammuslingerne på panden.
- ☐ Steg kammuslingerne i ½-1 minut på hver side. Sørg for, at de bliver stegt på alle sider.
- ☐ Kammuslingerne overføres til et stykke køkkenrulle og lægges i den dybe tallerken sammen med græskarpuréen, syltede fennikel, suppen samt dildolie.



**Vær opmærksom på, at mørbradbøfferne
tages ud 60 minutter inden tilberedning.**

Hovedret

MENU

Oksemørbrad med trøffelsauce, sellericreme, syltede bøgehatte, bagt løg og urtecrumble, serveres med kartoffelgratin med timian og vesterhavsost



30
min.

Start ca. 30 minutter før servering.

Mørbradbøfferne tages ud 60 min. inden tilberedning

ALLERGENER



Laktose



Hvidløg

SÅDAN GØR DU

- ☐ Tænd ovnen på 200 grader. Når ovnen er varm, skal kartoffelgratin sættes ind i det ildfastefad og gennemvarmes i 20 minutter.
- ☐ Det bagte løg skal bages i ovnen ved 200 grader i 10 minutter. De kan komme i samme fad som kartoffelgratin.
- ☐ Hæld sauce i en kasserolle. Den skal op og koge før servering.
- ☐ Sellericreme varmes op i en kasserolle. Hvis du har en mikroovn, kan puréen også varmes i denne omkring 30-40 sekunder.
- ☐ Panden gøres hed og der tilsættes en smule olie. Herefter skal mørbradbøfferne steges på panden i 5-6 minutter på hver side. De sidste minutter tilsættes en god klat smør til panden, og der skrues ned på medium blus, så smørret ikke brander.
- ☐ Efter tilberedelse af bøfferne skal de krydres med salt og peber.
- ☐ Lad derefter kødet trække i 5-10 minutter.

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Oksemørbrad
- ☐ Trøffelsauce
- ☐ Bagt løg
- ☐ Sellericreme
- ☐ Syltede bøgehatte
- ☐ Kartoffelgratin med timian og vesterhavsost

Det køkkenudstyr skal du bruge

Ildfastfad til kartoffelgratin, 1-2 kasseroller til sauce og puré, piskeris til sauce, pande til bøffen samt olie, smør, salt og peber.

Tips og tricks

- Du kan med fordel give din sauce en god klat smør under omrøring.
- Rare 2-3 minutter på hver side.
- Medium 5-6 minutter på hver side.
- Well done 8-9 minutter på hver side.

Anretning

Placer mørbradbøffen til højre på din tallerken.

Herefter anretter du selleripuréen til venstre fra din mørbradbøf.

Det bagte løg samt kartoffelgratin kan sættes ved siden af bøffen.

Anret de syltede bøgehatte ovenpå kartoffelen og hæld herefter 2 spsk. trøffelsauce ned over bøffen.

Til sidst drysser du din urtecrumble hen over retten.

Dessert

MENU

Chokoladetærte med mørdejsbund serveres med chokolademousse, passionsfrugtcurd og nøddecrumble

10
min.

Start ca. 10 minutter før servering.

ALLERGENER



Gluten



Æg



Laktose



Nødder

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Chokoladetærte
- ☐ Chokolademousse
- ☐ Passionsfrugtcurd
- ☐ Nøddecrumble

Det køkkenudstyr skal du bruge

Tallerkner og ske til anretning

SÅDAN GØR DU

- ☐ Placér din chokoladetærte på midten af tallerkenen.
- ☐ Tag en ske frem og dyp den i lunt vand. Herefter skal du fordele chokolademoussen på din tærtebund.
- ☐ Herefter skal du tage en lille skefuld passionsfrugtcurd og placer midt på tærten.
- ☐ Drys til sidst nøddecrumble på toppen af din dessert.

Billeder af retter

FORRET

Blåmuslingesuppe med græskarpuré, syltede fennikel og urteolie



HOVEDRET

Oksemørbrad med trøffelsauce, sellericreme, syltede bøgehatte, bagt løg og urtecrumble, serveres med kartoffelgratin med timian og vesterhavsost



DESSERT

Chokoladetærte med mørdejsbund serveres med chokolademousse, passionsfrugtcurd og nøddecrumble



Forret

MENU

Cremet svampesuppe med hvidvin, stegte svampe, græskarpuré og urteolie. Serveres med surdejsbolle.

20
min.

Start ca. 20 minutter før servering.

ALLERGENER



Laktose



Gluten



Alkohol

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Cremet svampesuppe
- ☐ Græskarpuré
- ☐ Stegte svampe
- ☐ Urteolie
- ☐ Surdejsbolle

Det køkkenudstyr skal du bruge

1-3 kasseroller til suppen, græskarpuré og stegte svampe, ovn til opvarmning af surdejsbolle, stavblender eller piskeris bruges til suppen, smør som tilbehør til surdejsbollen.

SÅDAN GØR DU

- ☐ Tænd ovnen på 120 grader så den er varm når du skal varme din surdejsbolle.
- ☐ Suppen varmes i en kasserolle. Når suppen er varm, skal du bruge din stavblender til at skumme suppen op. Har du ikke en stavblender kan du med fordel bruge et piskeris.
- ☐ Græskarpuréen varmes op i en kasserolle. Hvis du har en mikroovn, kan pureen også varmes her ved mellem varme, i ca. 30 sekunder.
- ☐ De stegte svampe varmes op i kasserollen med en lille klat smør.
- ☐ Når ovnen er varm, skal dit brød lunes i 5-6 minutter.

Gode tips til forretten

- Ønsker du en tyndere suppe kan du tilføje 2 dl fløde og en teskefuld citronsaft.
- Server evt. smør til den lune surdejsbolle

Anretning

Anret græskar puréen og stegte svampe i en dyb tallerken.

Hæld herefter suppen over puréen og svampene.

Inden du serverer suppen til dine gæster, skal dildolien dryppes ud over suppen.

Serveres med surdejsbollen og lidt smør til.

Hovedret

MENU

Høbagt selleri serveres med sellericreme smagt til med trøffel, palmekål, soya/lime og urtecrumble. Hertil Kartoffelgratin med timian og vesterhavsost

30
min.

Start ca. 30 minutter før servering.

ALLERGENER



Laktose

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Høbagt selleri
- ☐ Sellericreme med trøffel
- ☐ Palmekål
- ☐ Urtecrumble
- ☐ Soya- og limevinaigrette
- ☐ Kartoffelgratin med timian og vesterhavsost

Det køkkenudstyr skal du bruge

Ildfastfad til kartoffelgratin, 1-2 kasseroller til soya/limevinaigretten og sellericremen, pande bruges til din høbagte selleri og palmekål, piskeris bruges til sellericremen, salt og peber.

SÅDAN GØR DU

- ☐ Tænd ovnen på 200 grader. Når ovnen er varm sætter du kartoffelgratin ind og varmer dem op i 20 minutter.
- ☐ Sellericreme varmes op i en kasserolle. Hvis du har en mikroovn, kan pureen også varmes i denne omkring 30-40 sekunder.
- ☐ Panden gøres hed og der tilsættes en smule olie. Sellerien steges hårdt på hver side så den får farve. Den varmes færdig i ovnen med kartoffelgratin de sidste 5 minutter.
- ☐ Panden tørres af med et stykke køkkenrulle og varmes nu op igen. Tilsæt en smule olie så panden bliver hed.
- ☐ Palmekålen steges på den hede pande til det let falder sammen. Du kan tilføje en klat smør og krydre med salt og peber.

Anretning

Placere din høbagte selleri til højre på din tallerken.

Herefter anretter du sellericreme til venstre for din selleri.

Kartoffelgratin anrettes ved siden af din høbagte selleri.

Anret palmekålen på toppen af din ret og tilføj nu soya- og limevinaigretten.

Til sidst drysser du din urtecrumble hen over retten.

Dessert

MENU

Chokoladetærte med mørdejsbund serveres med chokolademousse, passionsfrugtcurd og nøddecrumble

10
min.

Start ca. 10 minutter før servering.

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Chokoladetærte
- ☐ Chokolademousse
- ☐ Passionsfrugtcurd
- ☐ Nøddecrumble

ALLERGENER



Gluten



Æg



Laktose



Nødder

SÅDAN GØR DU

- ☐ Placér din chokoladetærte på midten af tallerken.
- ☐ Tag en ske frem og dyb den i lunt vand. Herefter skal du fordele chokolademoussen på din tærtebund.
- ☐ Herefter skal du tage en lille skefuld passionsfrugtcurd og placer midt på tærten.
- ☐ Drys til sidst nøddecrumble på toppen af din dessert.

Billeder af retter

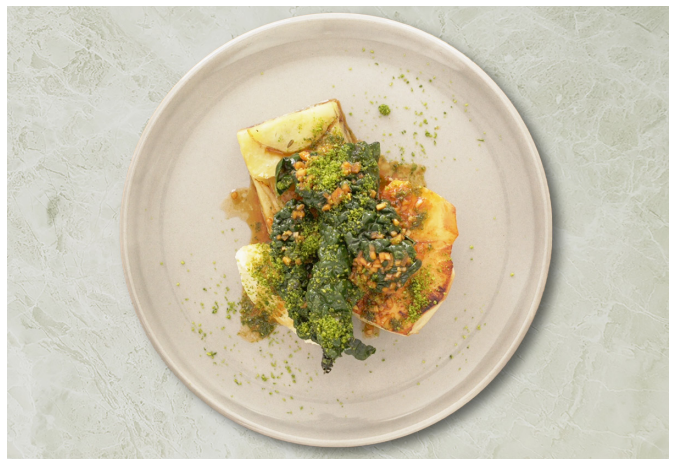
FORRET

Cremet svampesuppe med hvidvin, stegte svampe, græskarpuré og urteolie. Serveres med surdejsbolle.



HOVEDRET

Høbagt selleri serveres med sellericreme smagt til med trøffel, palmekål, soya/lime og urtecrumble. Hertil Kartoffelgratin med timian og vesterhavsost



DESSERT

Chokoladetærte med mørdejsbund serveres med chokolademousse, passionsfrugtcurd og nøddecrumble



Natmad

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Oksepølse
- ☐ Brioche
- ☐ Grov sennepsmaoy, syltede rødløg, ristede løg

Det køkkenudstyr skal du bruge

En ovn, stegepande til pølser, og skåle til tilbehør

SÅDAN GØR DU

- ☐ Tænd ovnen på 120 grader. Når ovnen er varm skal brødes lunes i 5 minutter.
- ☐ Oksepølsen varmes op på en lun pande. Tilføj en spsk. olie og steg oksepølserne på alle sider til de er lune.
- ☐ Hæld ristede løg, den grove sennep samt syltede løg op i skåle.
- ☐ Herefter er din natmad klar til servering.

ALLERGENER



Gluten



Æg



Laktose



Sennep

