

madklubben derhjemme

Guide til 4-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 med estragonpulver & trøffelcreme, ristede soya mandler, humus med spicy pappardums

Klassisk forret

- ☐ Hummersuppe
- ☐ Hummerbrud, syltede bøgehatte, bagt selleri i kørvelolie

Klassisk mellemret

- ☐ Torsk
- ☐ Græskarpuré, græskarcrudité med brøndkarse, mandler
- ☐ Vinaigrette

Klassisk hovedret

- ☐ Okse-ribeye
- ☐ Kartoffelpuré, vinterløg
- ☐ Rødvinsauce

Klassisk dessert

- ☐ Hindbærkage med hvid chokolademousse
- ☐ Sauce på blodappelsin
- ☐ Mandelkrokant

Natmad (pakket i samme kasse som snacks)

- ☐ Oksebøf, cheddarost
- ☐ Grillede tomat, syltede agurk, dijonaise
- ☐ Boller

Vegansk forret

- ☐ Svampesuppe
- ☐ Karse, bøgehatte, croutons

Vegansk mellemret

- ☐ Grillet græskar, græskarpuré, græskarcrudité
- ☐ Græskarkerner
- ☐ Soyasmør

Vegansk hovedret

- ☐ Risotto
- ☐ Jordskok, brøndkarse, glaskål
- ☐ Soyasmør

Vegansk dessert

- ☐ Chokomousse, chokoladeflager, bagt ananas & karamel



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/492427109

Vegansk menu: vimeo.com/492427109#t=2m18s

Håndtering af fødevarer

Vi følger fødevestyrelsens 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 med estragonpulver & trøffelcreme
- ☐ Ristede soya mandler
- ☐ Hummus med spicy pappardums

Det køkkenudstyr skal du bruge

Skåle til anretning.

SÅDAN GØR DU

- ☐ Fordel de forskellige snacks i skåle og server.

ALLERGENER



Laktose Hvidløg Nødder Soya

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



Vær opmærksom på, at elementerne til foretten tages ud 20 minutter inden tilberedning.

Forret

MENU

Hummersuppe med cognac serveret med hummerbrud, syltede bøgehatte og bagt selleri i kørveloli

30
min.

Start ca. 30 minutter før servering.

Tag alt tilbehør ud af køleskabet 20 minutter før tilberedning.

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Hummersuppe
- ☐ Hummerbrud
- ☐ Syltede bøgehatte
- ☐ Bagt selleri i kørvelolie

Det køkkenudstyr skal du bruge

2 kasseroller og et piskeris eller stavblender til suppen.

ALLERGENER



Skaldyr Laktose Alkohol

SÅDAN GØR DU

- ☐ Suppen varmes i en kasserolle. Når suppen er varm, skal du bruge din stavblender så suppen bliver dejlig skummet. Har du ikke en stavblender kan du med fordel bruge et piskeris.

Gode tips til forretten

- Ønsker du en tyndere suppe kan du tilføje 2 dl fløde

Anretning

Anret syltede bøgehatte og bagt selleri i kørvelolie i en dyb tallerken.

Herefter anretter du hummerbruddet oven på.

Hæld så suppen over.

Mellemret

MENU

Bagt salte torsk med græskarpure, græskar crudité, brøndkarse, mandler og soyavinaigrette

30
min.

Start ca. 30 minutter før servering.

Husk at tænd ovnen på 120 grader i god tid.

ALLERGENER



Laktose



Hvidløg



Nødder



Sesam



Soya

SÅDAN GØR DU

- ☐ Tænd ovnen på 120 grader. Når ovnen er varm sætter du torsk ind og varmer fisken i 15 minutter.
- ☐ Græskarpuréen varmes op i en kasserolle. Hvis du har en mikroovn, kan pureen også varmes i denne i ca. 30 sekunder.

Gode tips til mellemretten

- Vend din græskarcrudité i citronsaft, olie, salt og peber inden den anrettes.

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Saltbagt torsk
- ☐ Græskarpure
- ☐ Græskarcrudité
- ☐ Brøndkarse
- ☐ Mandler
- ☐ Soyavinaigrette

Det køkkenudstyr skal du bruge

Ovn til torsk, 1-2 kasseroller bruges til græskarpuréen, ildfast fad bruges til torsk. palet bruges til torsk, citronsaft, olie, salt og peber.

Anretning

Anret græskarpuréen i bunden af tallerkenen og træk den lidt ud med en ske.

Herefter ligges torsk i midten på tallerken

Pynt dernæst med græskarcruditéen.

Til sidst drysser du mandler udover din ret og tilføjer soyasmør samt brøndkarse.



Vær opmærksom på, at kødet til hovedretten tages ud 30 minutter inden tilberedning.

Hovedret

MENU

Stegt okse-ribeye 250 gr. med kartoffelpuré tilsmagt med trøffel og purløg. Hertil grillet vinterløg i sort peber og citron samt rødvinssauce



20
min.

Start ca. 20 minutter før servering.

Husk at tage kødet ud af køleskabet 30 min. før brug.

ALLERGENER



Laktose



Hvidløg



Alkohol

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Okse-ribeye 250 gram
- ☐ Kartoffelpuré tilsmagt med trøffel og purløg
- ☐ Vinterløg
- ☐ Rødvinssauce

Det køkkenudstyr skal du bruge

2 kasseroller bruges til kartoffelpure og rødvinssauce, pande bruges til okse rib-eye, piskeris bruges til rødvinssauce, smør.

SÅDAN GØR DU

- ☐ Hæld rødvinssaucen i en kasserolle. Den skal op og koge før servering.
- ☐ Kartoffelpuréen varmes op i en kasserolle. Hvis du har en mikroovn, kan pureen også varmes i denne i ca. 1-2 minutter.
- ☐ Panden gøres hed og der tilsættes en smule olie. Bøfferne steges medium på panden i 2 minutter på hver side. Tilsæt en klat smør på panden når du vender dine bøffer.
- ☐ Vinterløgene kommes på panden når bøfferne vendes.
- ☐ Efter tilberedelsen af bøfferne skal de krydres med salt og peber.
- ☐ Til sidst lader du bøfferne trække i 3-5 min.

Gode tips til hovedretten

- Hvis du ønsker dine bøffer well-done forlænges stegetiden til 4 minutter på hver side.

Anretning

Anret kartoffelpureen til højre af din tallerken.

Herefter placerer du din okse-rib-eye ved siden af.

Anret vinterløget ovenpå din bøf og hæld herefter rødvinssauce udover din servering.

Dessert

MENU

Hindbærkage med hvid chokolademousse, sauce på blodappelsin og mandelkrokant

10
min.

Start ca. 10 minutter før servering.

ALLERGENER



Gluten



Æg



Laktose



Nødder

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Hindbærkage med hvid chokolademousse
- ☐ Sauce på blodappelsin
- ☐ Mandelkrokant

Det køkkenudstyr skal du bruge

En palet, tallerken og ske.

SÅDAN GØR DU

- ☐ Hindbærkagen lægges midt på tallerkenen.
- ☐ Hæld 1-2 spsk. blodappelsinssauce hen over kagen.
- ☐ Drys med mandel krokant hen over desserten.

Billeder af retter

FORRET

Hummersuppe med cognac serveret med hummerbrud, syltede bøgehatte og bagt selleri i kørvelolie



MELLEMRER

Bagt salte torsk med græskarpure, græskar crudité, brøndkarse, mandler og soyavinaigrette



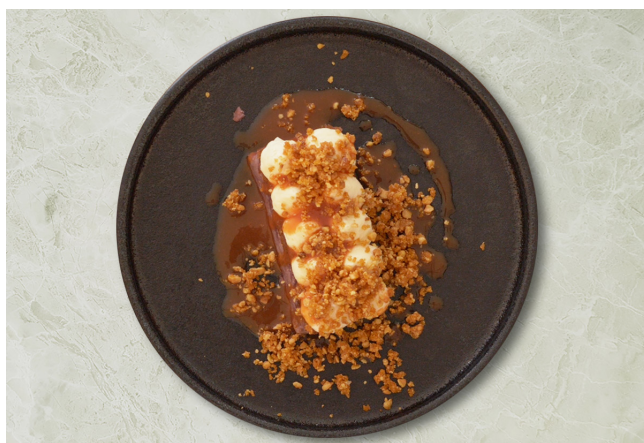
HOVEDRET

Stegt okse-ribeye 250 gr. med kartoffelpuré tilsmagt med trøffel og purløg. Hertil grillet vinterløg i sort peber og citron samt rødvinssauce



DESSERT

Hindbærkage med hvid chokolademousse, sauce på blodappelsin og mandelkrokant



Forret

MENU

Svampesuppe med syltede kejserhatte i timian og citron, og sprøde croutoner

30
min.

Start ca. 30 minutter før servering.

ALLERGENER



Gluten



Hvidløg

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Svampesuppe
- ☐ Syltede bøgehatte i timian og citron
- ☐ Sprøde croutoner

Det køkkenudstyr skal du bruge

1 kasserolle og stavblender eller piskeris til suppen.

SÅDAN GØR DU

- ☐ Suppen varmens op i en kasserolle. Når suppen er varm, skal du bruge din stavblender så suppen bliver dejlig skummet. Har du ikke en stavblender kan du med fordel bruge et piskeris.

Gode tips til forretten

- Ønsker du en tyndere suppe kan du tilføje 2 dl fløde og en teskefuld citronsaft.

Anretning

Anret syltede bøgehatte i bunden samt de sprøde croutoner i bunden af en dyb tallerken.

Hæld herefter suppen over din anretning og server.

Mellemret

MENU

Grillet græskar med græskarcrudité, græskarpuré, græskarkerner samt soyasmør med skalotteløg og basilikum

10
min.

Start ca. 10 minutter før servering.

Tænd ovnen på 180 grader i god tid.

ALLERGENER



Hvidløg



Sesam



Soya

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Grillet græskar
- ☐ Græskarpuré
- ☐ Græskarkerner
- ☐ Græskarcrudité
- ☐ Soyasmør med skalotteløg og basilikum

Det køkkenudstyr skal du bruge

Ovn, ildfast fad til grillet græskar, kasserolle, olivenolie.

SÅDAN GØR DU

- ☐ Tænd ovnen på 180 grader. Når ovnen er varm skal du komme det grillede græskar i ovnen og lad det lune i 8 minutter.
- ☐ Græskarpuréen varmes op i en kasserolle. Hvis du har en mikroovn, kan pureen også varmes i denne i ca. 30 sekunder.

Gode tips til mellemretten

Vend din græskarcrudité i citronsaft, olie, salt og peber inden den anrettes.

Anretning

Anret puréen i bunden af tallerkenen og træk den ud med en ske.

Læg det grillede græskar oven på puréen og top med græskarcrudité.

Herefter drysser du dine græskarkerner ud over retten samt soyasmøren med basilikum og skalotteløg.

Hovedret

MENU

Bagt jordskok med sprød risotto, glaskål, estragonvinaigrette og brøndkarse

20
min.

Start ca. 20 minutter før servering.

Tænd ovnen på 160 grader i god tid.

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Bagt jordskok
- ☐ Sprød risotto
- ☐ Glaskål
- ☐ Estragonvinaigrette
- ☐ Brøndkarse

Det køkkenudstyr skal du bruge

Ovn, ildfast fad.

ALLERGENER



Gluten



Hvidløg

SÅDAN GØR DU

- ☐ Tænd ovnen på 160 grader. Når ovnen er varm skal du komme den sprøde risotto, bagte jordskokker og glaskålen i et ildfast fad og så i ovnen i 15 minutter.

Gode tips til hovedretten

Når du anretter risottoen kan du med fordel bruge en palet.

Anretning

Risottoen anrettes i midten på din tallerken.

Anret den bagte jordskok samt glaskålen ovenpå risottoen.

Inden servering hældes der estragonvinaigrette henover retten.

Pynt til sidst med brøndkarse på toppe.

Dessert

MENU

Chokolademousse med bagt ananas,
chokoladeflager og karmelsirup

10
min.

Start ca. 10 minutter før
servering.

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Chokolademousse
- ☐ Chokoladeflager
- ☐ Bagt ananas
- ☐ Karmelsirup

Det køkkenudstyr skal du bruge

Tallerken, ske og varmt vand.

SÅDAN GØR DU

- ☐ Kom skeen i varmt vand 5 minutter før brug.

Anretning

Form et æg med den varme ske i
chokolademoussen og læg på tallerkenen.

Anret din grillede ananas til venstre for din
mousse.

Herefter tilsættes lidt af siruppen på
anassen.

Stik til sidst chokoladeflager ned i moussen.

Billeder af retter

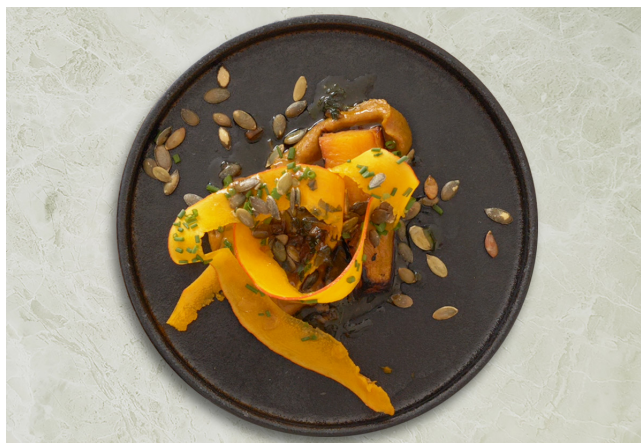
FORRET

Svampesuppe med syltede kejserhatte i timian og citron, og sprøde croutoner



MELLEMRER

Grillet græskar med græskarcrudité, græskarpuré, græskarkerner samt soyasmør med skalotteløg og basilikum



HOVEDRET

Bagt jordskok med sprød risotto, glaskål, estragonvinaigrette og brøndkarse



DESSERT

Chokolademousse med bagt ananas, chokoladeflager og karamelsirup



Natmad

DET SKAL DU BRUGE

- ☐ Bøffer med cheddarost
- ☐ Briochebolle
- ☐ Grillet tomat
- ☐ Syltede agurk
- ☐ Dijonaise

Det køkkenudstyr skal du bruge

En ovn, stegpande til bøffer. skåle til tilbehør

SÅDAN GØR DU

- ☐ Tænd ovnen på 200 grader. Når ovnen er varm skal brødes lunes i 5 minutter.
- ☐ Hæld olie på en pande så put bøfferne på når den er hed. Bøffen steges 3 minutter på hver side. Du kan med fordel krydder bøffen med salt og peber.
- ☐ I mens du steger bøfferne kan du med fordel komme tomaterne på panden også. De steges med indtil bøffen er færdig.
- ☐ Når bøffen vendes for anden gang skal cheddarosten på så den smeltes
- ☐ Når brødet er færdig i oven smøre du din bolle med dijonaise
- ☐ Her efter kommer du din bøf på bollen samt syltede agurk og grille tomat

ALLERGENER



Gluten



Æg



Laktose

