

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.

Vær opmærksom på at maden er pakket i forhold til det antal personer du har bestilt til.

Forret

- ☐ Svampesuppe
- ☐ Stegte svampe, urteolie, græskarpuré

Hovedret

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

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 kontaktinfo 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. Når du kommer hjem, anbefaler vi, at du åbner din nytårskasse og tjekker indholdet grundigt. Når du har tjekket, at alt er i kassen, skal du sætte al maden i køleskab ved maks. 5 grader. Skulle der mod forventning mangle en ingrediens i kassen, skal du ringe til os med det samme 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.

Det skal du bruge

Vi har noteret ved hver ret, hvad du skal bruge fra dit køkken for at tilberede og anrette maden. Læs guiden godt igennem inden du går i gang med tilberedningen så du har helt styr på hvad du skal bruge.

Anretning

Du kan anrette retterne helt som du synes, men du kan også læse vores guide. Eller se vores video lige her vimeo.com/493323366

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



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

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

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.

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.
- ☐ Soya- og limevinaigretten varmes op i en kasserolle. Hvis du har en mikroovn, kan vinaigretten også varmes i denne omkring 30-40 sekunder. Du kan med fordel tilføje en klat smør til vinaigretter lige inden du sætter den i mikroovnen eller under omrøring i kasserollen.
- ☐ 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

