

# 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.

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

## **Snacks (pakket i samme kasse som natmad)**

- Kartoffelchips med estragonpulver & trøffelcreme, ristede soya mandler, humus med spicy pappardums

## **Forret**

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

## **Mellemret**

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

## **Hovedret**

- Okse-ribeye
- Kartoffelpuré, vinterløg
- Rødvinsauce

## **Dessert**

- Hindbærkage med hvid chokolademousse
- Sauce på blodappelsin
- Mandelkrokant

## **Natmad (pakket i samme kasse som snacks)**

- Oksebøf, cheddarost
- Grillede tomat, syltede agurk, dijonnaise
- Boller





## 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. 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 flerrumsbakkerne 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/493323040](https://vimeo.com/493323040)

### 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](https://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](mailto: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 torskene 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 torskene, 1-2 kasseroller bruges til græskarpuréen, ildfast fad bruges til torskene. palet bruges til torskene, citronsaft, olie, salt og peber.

### Anretning

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

Herefter ligges torskene 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 rødvinsauce

**20**  
min.

Start ca. 20 minutter før servering.

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

## DET SKAL DU BRUGE

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

### Det køkkenudstyr skal du bruge

2 kasseroller bruges til kartoffelpure og rødvins-sauce, pande bruges til okse rib-eye, piskeris bruges til rødvinsauce, smør.

## ALLERGENER



Laktose



Hvidløg



Alkohol

## SÅDAN GØR DU

- Hæld rødvinsaucen 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 rødvinsauce 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



## MELLEMRET

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



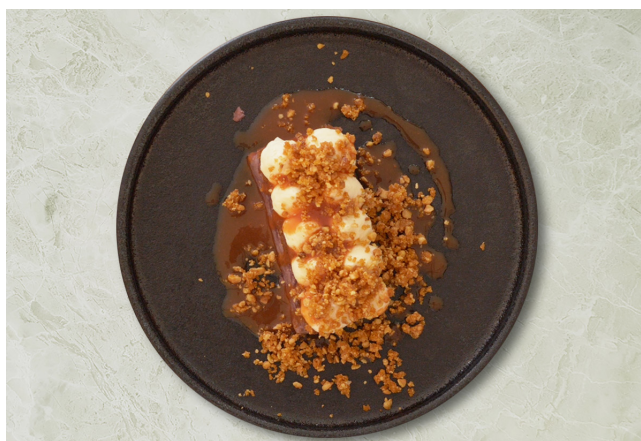
## HOVEDRET

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



# 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

