

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.

Forret

- Svampesuppe
- Karse, bøgehatte, croutons

Mellemret

- Grillet græskar, græskarpuré, græskarcrudité
- Græskarkerner
- Soyasmør

Hovedret

- Risotto
- Jordskok, brøndkarse, glaskål
- Soyasmør

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 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/493322649

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

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

30
min.

Start ca. 30 minutter før servering.

ALLERGENER



Gluten



Hvidløg

SÅDAN GØR DU

- Suppen varmes 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.

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.

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.

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.

ALLERGENER



Hvidløg



Sesam



Soya

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 karamelsirup

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

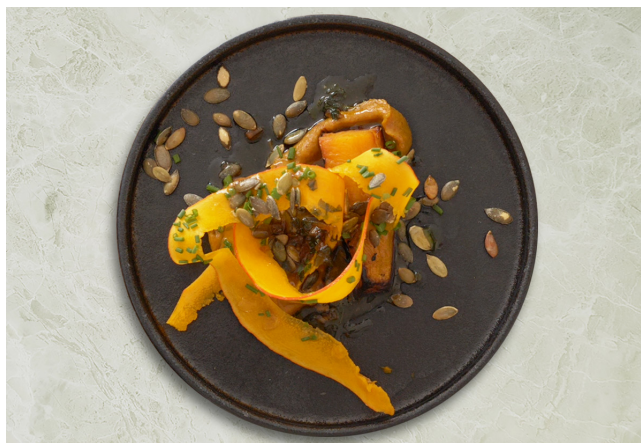
FORRET

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



MELLEMRET

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

