

GUIDE TIL DIN NYTÅRSMENU

VEGETARMENU



madklubben

VEGETARMENU

Hvis du har bestilt 3-retters menu skal du se bort fra 'MELLEMRET'.

Hvis du mangler inspiration til, hvordan du skal anrette maden, så se vores anretningsvideoer her: madklubben.dk/guide

God fornøjelse.

FORRET

Svampesuppe med kastanjer, syltede selleri og estragon

- Tag alt tilbehør ud af køleskabet 20-30 min., før det skal serveres.
- Surdejsbrødet varmes 6 min. i ovnen ved 175 grader.
- Varm svampesuppen op, til den koger.
- Blend suppen lige før servering.
- Læg selleri og kastanjer i bunden af en dyb tallerken, og læg estragon ovenpå.
- Hæld suppen op og servér.

MELLEMRET (kun hvis du har bestilt 4-retters menu)

Burrata med syltede og tørrede tomat, sprøde croutoner og basilikum.

- Anret kompotten af de syltede og tørrede tomater i bunden af en tallerken.
- Læg burrata ovenpå.
- Dryp lidt olivenolie på burrataen, krydr med salt og peber og drys basilikum på toppen.

HOVEDRET

Confiteret græskar med trøffelpuré, pommes duchesse med morkel og timian samt glaseret rødbede. Serveret med sauce på gulerodssaft, hyldeblomst og ristede græskarkerner.

- Tag græskarret ud ca. 15-20 min., før det skal bages.
- Kog gulerodssaucen stille og roligt op under omrøring. Put græskarkerner i saucen, når den er varm.
- Kom trøffelpuréen i en kasserolle, og rør den under lav varme, indtil den er helt varm.
- Pommes duchesse sættes på en bageplade og varmes i ovnen i 16 min. ved 175 grader.
- Rødbede varmes i ovnen i 16 min. ved 175 grader.
- Bag græskarret i ovnen ved 175 grader i 9-10 min.
- Krydr med salt og peber.
- Anret trøffelpuréen på en tallerken, og læg græskarret ovenpå. Læg rødbede og pommes duchesse ved siden af, og hæld sauce over græskarret.

Tips: Lun i stedet trøffelcremen i 1,5 min. i mikroovnen.

Læg en klat smør på græskarret, inden det sættes i ovnen.

DESSERT

Paulettes chokoladebombe med chokolademousse overtrukket med chokolade og hasselnød med passionfrugtcurd

- Anret chokoladebomben midt på tallerken og server.

NATMAD

FRANKIE (V) med mozzarella, trøffelmascarpone, svampe og oregano.

- Varm pizzaen i ovnen i 2-3 min ved 240 grader.