

GUIDE TIL MADKLUBBENS PÅSKEFROKOST

Tjek din påskefrokost igennem og sørg for, at du har det hele.
Hvis der, mod forventning, er fejl eller mangler, beder vi dig om
straks at ringe til os på tlf.: 38 42 42 65.

MENU

Surdejsbrød og rugbrød
Allergener: gluten

De kolde retter

Karrysild med æbler, æg, syltede perleløg og kapers
Allergener: fisk, laktose, æg

Varmrøget laksesalat med græsk yoghurt,
dild og urtesyltet selleri
Allergener: fisk, laktose, æg, selleri

Håndpillede rejer med krydderurter, revet
citron og citronmayonnaise
Allergener: krebsdyr, æg

De lune retter

Tartelet med unghane i velouté med grønne
asparges og forårsløg
Allergener: laktose, gluten

Kalvefrikadelle med syltet agurk og dijonnaise
Allergener: æg, sennep, laktose, gluten

Lammemedister med ramsløgsraita
Allergener: laktose, hvidløg, gluten, æg

Dessert

Rabarbertærte med citroncreme og crumble af bagt
hvid chokolade med lakrids
Allergener: gluten, laktose, nødder

Tilkøb

Pankopaneret fiskefilet med remoulade og citron
Allergener: fisk, gluten, æg, laktose

Kyllingesalat med grov sennep, svampe og syltede
rødløg
Allergener: æg, laktose, sennep

Grønne asparges med fransk vinaigrette og estragon
Allergener: æg



GUIDE TIL OPVARMNING AF DIN PÅSKEFROKOST

SÅDAN GØR DU:

Her er en opvarmningsguide til de retter, der kræver opvarmning eller tilberedning.

Brød

Giv surdejsbrød og rugbrød lidt vand, varm det i ovnen i ca. 6 minutter og skær det derefter i skiver.

Tarteletter

Varm veloutéen i en kasserolle i ca. 1 minut. Vend fyldet i saucen og varm yderligere i 3 minutter.

Varm tarteletterne i 5-6 minutter i ovnen ved 175 grader. Anret tarteletten på en tallerken og fyld den med den varme hønsevelouté.

Kalvefrikadelle

Lun frikadellerne i ovnen i 8 min ved 175 grader .

Serveres med dijonnaise og syltet agurk.

Lammemedister

Lammemedisteren steges på panden i 3 minutter på hver side ved mellem varme.

Servér med ramsløgsraita.

Rabarbertærte

Anret tærtebunden på en tallerken.

Smør citroncremen i bunden og læg en skefuld rabarberkompot ovenpå.

Drys crumble af bagt hvid chokolade på toppen.

Fiskefilet *(tilkøb)*

Steg fiskefilet på panden i 2-3 minutter på hver side og krydr med salt og peber.

Servér remouladen i en skål med citron til.

