

TJEKLISTE TIL DIN VEGETARISKE NYTÅRSMENU

TJEK VENLIGST DIN BESTILLING ... SE OM DER SKULLE MANGLE NOGET, INDEN DU SKAL I GANG I AFTEN.

Vi har haft super travlt og pakket ca. 30.000 elementer ned i ca. 400 kasser.
Vi satser på nul fejl, men skulle vi have misset noget, vil vi selvfølgelig gerne rette fejlen så hurtigt som muligt.
Du kan kontakte os på tlf. **98 16 22 11**, hvis der mangler noget, eller hvis du har spørgsmål til menuen.

TELEFONERNE ER KUN ÅBNE INDTIL KL. 12.00

RIGTIG GODT NYTÅR. VI HÅBER, DU FÅR EN SKØN AFTEN ♥

SNACK

- ☐ Polentafritter med urtesalt
- ☐ Estragoncreme
- ☐ Pastachip med sort peber
- ☐ Parmesancreme
- ☐ Sorte blinis
- ☐ Creme med svampe
- ☐ Timianpulver
- ☐ Sprøjteposer

FORRET

- ☐ Blomkål
- ☐ Kartoffelsauce med sauteret porre
- ☐ Confiteret citron
- ☐ Dildolie
- ☐ Urter
- ☐ Brød

HOVEDRET

- ☐ Kejserhat
- ☐ Selleripuré
- ☐ Kartoffelgratin
- ☐ Sherrystegte svampe
- ☐ Sprød urte-crunch
- ☐ Sauce med sennepsfrø

DESSERT

- ☐ Kage
- ☐ Hvid chokolade og marengs
- ☐ Broken gel
- ☐ Guldchips
- ☐ Sprøjtepose

Vær opmærksom på at enkelte elementer kan være pakket sammen.

VEGETAR MENU ♥ VEJLEDNING ♥ SÅDAN GØR DU



HEY DU

ALLE OVNE ER FORSKELLIGE.
DERFOR ER
TILBEREDNINGS-TIDERNE
VEJLEDENDE

SNACK TIL NYTÅRSTALEN

Sprøde polentafritter med urtesalt. Hertil en skøn estragoncreme.

Pasta-chips med sort peber. Hertil blød parmesancreme.

Sorte blinis toppet med en creme på svampe, samt timianpulver.

SÅDAN GØR DU:

Lun **polentafritter** i ovnen ved 180 °C i 4-5 minutter og sprøjt/dut estragoncreme på.

Brug eventuelt den medfølgende sprøjtepose, og gør det gerne kort før servering.

Imens toppes **pastachips** med parmesancremen. Brug gerne den medfølgende sprøjtepose.

Top **blinis** med svampecremen og timianpulver drysses over. Brug gerne en sigte til dette.

Hvis du har tilkøbt vores pyntekit, kan du bruge dette til at pynte de forskellige elementer.

FORRET

Karamelliseret blomkål med sauteret porre, confiteret citron, smørmonteret sauce på base af ristet kartoffel skilt med urteolie.

SÅDAN GØR DU:

Brug en pande med olie, steg **Blomkål** på skæreflader indtil det er gyldent. Drys salt på blomkålen og bag det færdigt i ovnen ved 180 °C i 10 minutter eller til det er mørt.

Kuvertbrød lunes 4-5 minutter i ovnen ved 180 °C. **Kartoffelsauce** med porre varmes forsigtigt op i en gryde. Rør godt rundt med en ske eller dejskraber imens.

Anret først saucen med porre i en dyb tallerken. Fordel **confiteret citron** ud over saucen. Dryp små øer af dildolie i saucen.

Læg blomkålen i midten af tallerkenen og pynt af med urter.

HOVEDRET

Grillet **Kejserhat** med selleripuré tilsmagt med trøffel, kartoffelgratin med emmentaler, sherrystegte svampe, sprød urte-crunch og intens sauce mættet med syltede sennepsfrø.

SÅDAN GØR DU:

Brug en pande til at brune **Kejserhatten** af på skærefladen. Den tilberedes herefter i 9-11 minutter ved 180 °C i forvarmet ovn.

Drys evt. med fint flagesalt inden servering. **Kartofflen** lunes cirka 20 minutter i en 180 °C varm ovn, **svampene** kommer med i ovnen de sidste 7-8 minutter. **Selleripuré** lunes i en gryde (eller mikroovn). **Saucen** varmes forsigtigt op i en gryde.

Anretning: Halvér kartofflen og placer dem forskudt af hinanden på tallerkenen. Læg puré op af hver kartoffel. Svampe anrettes ovenpå kartofflen og drysses med urte-crunch. Kajserhatten placeres i modsat side af tallerkenen og sauce hældes over.

DESSERT

Fransk Gourmetkage med to slags chokolademousse og kerne af saltet smørkaramel.

Hertil krystalliseret hvid chokolade, sprøde marengs, "broken gel" på mørke bær og guldchips.

SÅDAN GØR DU:

Placér kagen på tallerkenen. Lav små dutter af broken gel fordelt på tallerkenen. Brug evt. den medfølgende sprøjtepose. Drys krystalliseret hvid chokolade og sprød marengs over broken gel og placér brud af guldchips op ad dutterne. Pynt som på billedet eller brug din egen frie fantasi.

Også her kan du bruge vores pyntekit, hvis du har tilkøbt det.

GODT NYTÅR