

Klassisk



Madklubben

Bliv klar i køkkenet

Nu er der ikke mange skridt til maden er serveret. Men for en sikkerheds skyld, har vi lavet en udstyrs- og tjekliste, så du er helt klar til, når gæsterne kommer.

Udstyr og ingredienser du skal bruge

Salt og peber
Olivenolie
Ovn
Gryde med låg
Kasserolle
Grydeske eller øse
Hulske eller sigte
Palet
Spiseskeer
Teskeer
Ildfast fad
Røreskål
Saks
Stegepande
Køkkenrulle
Kop
Kande eller skål
(kan udelades)
Stavblender eller piskeris
(kan udelades)

Bemærk: Al emballage er genanvendeligt og bør derfor sorteres efterfølgende.

Tjekliste

1. Tag inderkasserne op af yderkassen.
2. Dobbelttjek at alle komponenter er i kasserne.
3. Sæt alt i køleskabet - bortset fra komponenter, markeret med*.

4. Læs hele guiden igennem og dan dig et overblik over tilberedningen.

Bemærk!

Se bort fra 'kasse med mellemret' — hvis du har bestilt 3-retters menu.

FORRET

- Hummerbisque
- Fyldt pasta
- Citrongelé
- Urter
- Estragonolie

HOVEDRET

- Oksemørbrad
- Pebersauce
- Kartoffelpuré
- Langtidsbagte rødbeder
- Syltede solbær
- Rød endivesalat

MELLEMRER

- Tærte*
- Skaldyr
- Yuzumayonnaise
- Edamamebønner
- Ørredrogn
- Sesamolie
- Shisokarse

DESSERT

- Chokolademousse
- Saltkaramel
- Crumble med pufsukker*
- Chokoladeskive

NB: Tjek, at du har alle elementer til din nytårsmenu. Hvis der mod forventning skulle mangle noget — kontakt os straks på: 33 32 32 34. (d. 30. december senest kl. 20.00 og d. 31. december senest kl. 15.00)

*Komponenter der **IKKE** skal sættes på køl.

FORRET

Hummerbisque og fyldt pasta med ricotta & citron

— serveres med citrongelé, urter og estragonolie.



Sådan gør du

Tilberedning: 15 min

Udstyr du skal bruge

- Ovn
- Gryde
- Kasserolle
- Grydeske eller øse
- Hulske eller sigte
- Palet
- Køkkenrulle
- Stavblender eller piskeris (kan udelades)

Tilberedning

Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

Skyl nænsomt dine krydderurter, og lad dem tørre på et stykke køkkenrulle.

Sæt en gryde vand over til at koge pasta i. Kom ca. 2 tsk. salt pr. liter vand i.

Lun dine dybe tallerkener eller skåle i ovnen.

Varm i mellemtiden hummerbisquen op i en stor kasserolle.

Blend eller pisk hummerbisquen, så den skummer let.

Kom de fyldte pastaer i gryden når vandet koger, og kog dem maks. 2 min.

Tag de fyldte pastaer op af vandet, når de kommer op til overfladen, og vend dem med lidt olivenolie.

Anretning

Læg 4 stk. fyldt pasta i hver dybe tallerken og fordel stykkerne af citrongelé rundt om.

Hæld hummerbisquen ud over den fyldte pasta, dryp estragonolien ud over og servér straks.

Anret urterne på toppen af den fyldte pasta.

Kokkens tips

- Tilføj en smule koldt smør, når suppen skal blendes.
- Hæld først suppen op ved bordet, hvis du har en kande.



SCAN KODEN, SÅ DU KAN SE, HVORDAN DU ANRETTER

MELLEMRER

Sprød taerte med hummer & håndpillede rejer

— serveres med edamamebønner, ørredrogn, sesam og shisokarse.



Sådan gør du

Tilberedning: 10 min

Udstyr du skal bruge

- Ovn
- Spiseskeer
- Røreskål
- Saks
- Palet

Tilberedning

Varm tærteskallerne på en bagerist i ovnen i 5 min. ved 175°C varmluft. Lad dem herefter køle af til stuetemperatur.

Sigt eventuel overskydende væske fra blandingen af hummer og håndpillede rejer, og vend dem med yuzumayonnaisen.

Mariner edamamebønnerne i sesamolien.

Klip shisokarsen.

Anretning

Når tærteskallerne er afkølet til stuetemperatur, fyldes hver tærteskal med blandingen af skaldyr og yuzumayonnaise.

Kom de marinerede edamamebønner, ørredrogn og shisokarse på toppen af retten.

Kokkens tips

- Anret eventuelt tærterne på et skærebræt eller lignende, og placer dem på tallerkenen bagefter, så du ikke spilder på tallerkenene.



SCAN KODEN, SÅ DU KAN SE,
HVORDAN DU ANRETTER

HOVEDRET

Stegt oksemørbrad med kartoffelpuré med trøffel & brunet smør

— serveres med langtidsbagte rødbeder, syltede solbær, sprød rød endivesalat og intens pebersauce.



Sådan gør du

Tilberedning: 20-25 min

Husk! Tag kødet ud af køleskabet minimum 30 minutter før tilberedning.

Udstyr du skal bruge

- Ovn
- Kasserolle
- Ildfast fad
- Stegepande
- Køkkenrulle
- Palet
- Spiseskeer

Tilberedning

Forvarm ovnen til 175 °C varmluft.

Prik et par huller i folien på bakken med kartoffelpuré. Sæt bakken i ovnen i 30 min.

Skær endivesalaten over på tværs, pluk bladene og smid stokken ud. Skyl bladene i en skål med koldt vand, og vend dem med lidt olivenolie lige inden servering.

Varm pebersaucen i en kasserolle under omrøring til den koger. Skru herefter ned og hold den varm.

Varm rødbederne i ovnen i 5-7 min. i et ildfast fad.

Dup det temperede kød med køkkenrulle og steg det i olie på en meget varm pande.

Medium/rare = ca. 2 min. på hver side

Well-done = ca. 5 min. på hver side

Krydr kødet med salt og peber og lad det hvile imens du anretter.

Anretning

Fjern folien fra bakken med kartoffelpuré, og rør rundt i den. Kom to spsk. på midten af hver tallerken.

Skær kødet midt over og placer de to stykker oven på pureén.

Læg rødbederne rundt om kødet. Kom herefter den røde endivesalat, de syltede solbær og lagen rundt om kødet.

Hæld pebersaucen rundt om kødet.

Kokkens tips

- Tilføj timian, smør og knust hvidløg ved stegningen af kødet.
- Lun dine tallerkener i ovnen inden anretning.



SCAN KODEN, SÅ DU KAN SE, HVORDAN DU ANRETTER

DESSERT

Chokolademousse & saltkaramel

— serveres med crumble af hasselnødder, pufsuksker og en tynd chokoladeskive.



Sådan gør du

Tilberedning: 5-8 min

Udstyr du skal bruge

- Spiseske
- Teske
- Kop til varmt vand
- Køkkenrulle

Anretning

Kom en stor skefuld chokolademousse på midten af hver tallerken, skål eller cocktailglas.

Dyp en teske i varmt vand, tør den af med køkkenrulle og lav en lille fordybning med bagsiden af skeen i chokolademoussen.

Fyld fordybningen med saltkaramel og drys crumble ud over moussen.

Vend forsigtigt chokoladeskiven ud af formen, og læg den over desserten med den blanke side opad. Undgå at sætte dine fingre på den blanke side.



SCAN KODEN, SÅ DU KAN SE,
HVORDAN DU ANRETTER

Godt nytår!