

Vegetar



Macklubben

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
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

- Ærtesuppe
- Fyldt pasta
- Citrongelé
- Urter
- Estragonolie

HOVEDRET

- Svampe- og nøddepaté
- Pebersauce
- Kartoffelpuré
- Langtidsbagte rødbeder
- Syltede solbær
- Rød endivesalat

MELLEMRER

- Tærte*
- Artiskokker
- Yuzumayonnaise
- Tangperler
- Edamamebønner
- Sesam
- Shisokarse

DESSERT

- Chokolademousse
- Saltkaramel
- Crumble med pufsuiker*
- 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

Cremet ærtesuppe med champagne & fyldt pasta med ricotta og 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
- 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.

Varm i mellemtiden ærtesuppen op i en stor kasserolle.

Blend eller pisk ærtesuppen, så den skummer.

Lun dine dybe tallerkener eller skåle i ovnen.

Kom de fyldte pastaer i gryden, når vandet koger og kog dem i 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 ærtesuppen ud over den fyldte pasta, dryp estragonolien ud over og servér straks.

Anret urterne på toppen af den fyldte pasta.

Kokkens tips

- Tilsæt evt. lidt champagne til ærtesuppen ved bordet, så den skummer.
- Hæld først suppen op ved bordet, hvis du har en kande.



SCAN KODEN, SÅ DU KAN SE,
HVORDAN DU ANRETTER

MELLEMRER

Sprød taerte med grillede artiskokker

— serveres med yuzumayonnaise, mild chili, edamamebønner, tangperler, 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. Lad dem herefter køle af til stuetemperatur.

Sigt overskydende olie fra de grillede artiskokker, skær dem ud i mundrette stykker, og vend dem med yuzumayonnaisen.

Mariner edamamebønnerne i sesamolien.

Klip shisokarsen.

Anretning

Når tærteskallerne er stuetempereret, fyldes hver tærteskal med blandingen af artiskokker og yuzumayonnaise.

Top retten af med edamamebønner, tangperler og shisokarse.

Kokkens tips

- Anret eventuelt tærterne på et skærebæret og placer dem på tallerkenen bagefter, så du ikke spilder på tallerkenene.
- Kom en lille klat yuzumayonnaise på midten af tallerkenen, så tærten står fast.



SCAN KODEN, SÅ DU KAN SE,
HVORDAN DU ANRETTER

HOVEDRET

Bagt svampe- og valnøddepaté med kartoffelpuré, trøffel & brunet smør

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



Sådan gør du

Tilberedning: 20-25 min

Udstyr du skal bruge

- Ovn
- Kasserolle
- Ildfast fad
- Køkkenrulle
- Palet
- Spiseskeer
- Kande eller skål
(kan udelades)

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.

Skær patéen midt over, kom den på en bageplade med bagepapir, og bag den i ovnen i 15 min., indtil den er gennemvarm.

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

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

Anretning

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

Placer de to stykker paté oven på kartoffelpuréen.

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

Hæld pebersaucen rundt om patéen.

Kokkens tips

- 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!