



ÅRETS NYTÅRSMENU 2023

Vegetar

Madklubben

BLIV KLAR I KØKKENET

Nu hvor du har afhentet din nytårsmenu fra Madklubben, 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
- Ovn
- Stavblender eller piskeris (kan udelades)
- Gryde
- Grydeske eller øse
- Spiseskeer
- Teskeer
- Ildfaste fade
- Palet
- Køkkenrulle
- Kande eller skål (kan udelades)

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

TJEKLISTE

1. Tag inderkasserne op af den store kasse.
2. Dobbelttjek, at alle komponenterne 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.

● Kasse med forret

- Kantarellbisque
- Kørvel
- Brød*
- Krokette
- Råsyltet fennikel
- Estragonolie

● Kasse med mellemret

- Vol-au-vent*
- Champagnesauce
- Butternut squash, kastanjer og trøffel
- Frisk spinat
- Syltede jordskokker
- Bagte jordskokker
- Tangperler
- Tallerkensmækkere

● Kasse med hovedret

- Knoldselleri
- Karl Johan-sauce
- Pommes Meier
- Solbærglaserede rødbeder
- Pocherede løg
- Salsa verde
- Brøndkarse

○ Kasse med dessert

- Chokoladekage
- Vaniljemousse
- Syltede brombær
- Crumble*
- Rød skovsyre

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 eller 38 42 42 65.

(d. 30. december senest kl. 20.00 og d. 31. december senest kl. 15.00)

*Komponenter der *IKKE* skal sættes på køl.



FORRET

Kantarelbisque med sprød svampekrokette og råsyltet fennikel.
Med estragonolie, kørvel og surdejsbrød.

● FORRET

TILBEREDNING
ca. 15 min.

Tag alle af rettens elementer ud af køleskabet ca. 20-30 min.

Udstyr du skal bruge

- Ovn
- Stavblender eller piskeris (kan udelades)
- Gryde
- Spiseske
- Grydeske eller øse
- Ildfast fad
- Køkkenrulle

Tilberedning

Tænd ovnen på 175 grader varmluft.

Kom svampekrokette i et ildfast fad og varm i 12 min.

Stænk surdejsbrødet med vand og varm det i ovnen i 8-10 min.

Varm i mellemtiden kantarelbisquen op under omrøring, til den koger og skru ned til mellem varme.

Skyl kørvelen i en skål med koldt vand, og dup det tørt på lidt køkkenrulle.

Anretning

Anret en portion af den råsyltede fennikel i midten af en dyb tallerken. Placer den varme svampekrokete oven på og pynt af med kørvel på toppen.

Hæld bisquen rundt om de anrettede elementer og servér straks sammen med surdejsbrødet og pipetten med estragonolien.

Lad dine gæster selv dryppe estragonolien ud over bisquen ved bordet.

Kokkens tips *(kan undlades)*

- Pisk eller blend eventuelt bisquen i gryden med en smule koldt smør, så den skummer lige før servering.
- Hæld først suppen op ved bordet, hvis du har en kande.
- Lun dine tallerkener eller skåle i ovnen inden anretning.

SCAN QR-KODEN OG SE VIDEO AF,
HVORDAN DU ANRETTER RETTEN.





MELLEMRET

Vol-au-vent med butternut squash, ristede kastanjer og trøffel
vendt i cremet champagnesauce.

Med spinat, jordskokker, tangperler og tallerkensmækkere.

● MELLEMRRET

TILBEREDNING
ca. 10 min.

Udstyr du skal bruge

- Ovn
- Gryde
- Grydeske eller øse
- Ildfast fad
- Spiseske
- Køkkenrulle

Tilberedning

Tag alle af rettens elementer ud af køleskabet.

Skyt tallerkensmækkerne og spinaten i en skål med koldt vand, og dup det tørt på lidt køkkenrulle.

Varm dine vol-au-vents på en bagerist og de bagte jordskokker i et ildfast fad i ovnen i 5-6 min. ved 175 grader.

Opvarm saucen under omrøring til den koger og vend derefter butternut squash, kastanjer og trøffel rundt i saucen - skru herefter straks ned til mellem varme og lad det simre i 2-3 min.

Anretning

Anret din vol-au-vent midt på en tallerken og fyld den med en portion frisk spinat.

Fyld vol-au-venten med saucen af butternut squash, kastanjer og trøffel – lad endelige saucen løbe ud over.

Anret de lune jordskokker oven på og lidt rundt om vol-au-venten.

Top retten af med de syltede skiver af jordskokke og en portion tangperler. Nip bladene af tallerkensmækkerne og pynt retten med dem.

Kokkens tips *(kan undlades)*

- Pisk en smule smør i saucen inden du tilføjer butternut squash, kastanjer og trøffel.
- Lun dine tallerkener i ovnen inden anretning.

SCAN QR-KODEN OG SE VIDEO AF,
HVORDAN DU ANRETTET RETTEN.





HOVEDRET

Glaseret knoldselleri med Pommes Meier bagt med Vesterhavssost og timian.
Med solbærglaserede rødbeder, pocherede løg med salsa verde,
Karl Johan-sauce og brøndkarse.

● HOVEDRET

TILBEREDNING
ca. 20-25 min.

Udstyr du skal bruge

- Stanniol
- Ovn
- Gryde
- Grydeske
- Ildfaste fade
- Palet
- Skeer
- Køkkenrulle
- Kande eller skål (kan untlades)

Tilberedning

Forvarm ovnen til 175 grader varmluft.

Del forsigtigt løget i individuelle skaller (2 skaller pr. pers.). Lad dem temperere på køkkenbordet.

Pensl Pommes Meier med lidt olie på toppen. Sæt dem lidt adskilt på et ildfast fad og varm dem i ovnen i 16 min. ved 175 grader.

Varm rødbeder og solbærglace i et ildfast fad, tildækket med stanniol, i ovnen i 12 min. ved 175 grader.

Skyl brøndkarsen i en skål med koldt vand, og dup det tørt på lidt køkkenrulle.

Varm knoldsellerien i et ildfast fad i ovnen i 12 min.

Opvarm Karl Johan-saucen i en lille gryde under omrøring til den koger. Skru herefter straks ned og hold varm.

Anretning

Dup Pommes Meier af på et stykke køkkenrulle og anret den på tallerkenen. Vend rødbederne i solbærglacen, og kom et styks på tallerkenen sammen med glacen.

Placer den varme knoldselleri ved siden af Pommes Meier, så den flade side vender ud af.

Rør salsa verden godt sammen, fyld løgskallerne med den og placer oven på retten. Pynt derefter med brøndkarse.

Hæld en smule Karl Johan-sauce ved siden af knoldsellerien. Hæld eventuelt resten af saucen i en kande eller skål og servér på bordet.

Kokkens tips (kan untlades)

- Lun dine tallerkener i ovnen inden anretning.

SCAN QR-KODEN OG SE VIDEO AF,
HVORDAN DU ANRETTER RETTEN.





DESSERT

Intens mørk chokoladecake med vaniljemousse og syltede brombær.
Med en crumble af pistacienødder, hvid chokolade og solbær og rød skovsyre.

○ DESSERT

TILBEREDNING
ca. 5-8 min.

Tag alt, undtagen mousse, ud af køleskabet 30 min. før anretning.

Udstyr du skal bruge

- Palet
- Spiseske
- Teske
- Kop til varmt vand
- Køkkenrulle

Tilberedning

Skyl den røde skovsyre i en skål med koldt vand, og dup det tørt på lidt køkkenrulle.

Anretning

Anret chokoladekagen midt på tallerkenen.

Dyp en spiseske i varmt vand og form et æg af vaniljemoussen. Læg den i den ene ende ovenpå chokoladekagen.

Placer de syltede brombær oven på og ved siden af kagen med en teske. Kom lagen ud over brombærrene og lidt ud over kagen også.

Pynt desserten af med crumble og rød skovsyre før servering.

SCAN QR-KODEN OG SE VIDEO AF,
HVORDAN DU ANRETTET RETTEN.



GODT NYTÅR!

Start året med en ny frokostordning på din arbejdsplads fra Madklubben

– alle nye kunder får en gratis nytårskur med hele januar

Ring på +45 78 74 65 06 og hør nærmere.