

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 supertravlt 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

- ☐ Tærte med svamperagout
- ☐ Tapiokachips med svampepulver
- ☐ Timiancreme
- ☐ Revet Thybo ost
- ☐ Blinis
- ☐ Hummus
- ☐ Grillet græskar
- ☐ Radiseskud
- ☐ Sprøjtepose

FORRET

- ☐ Confiteret porre
- ☐ Creme med jordskok og dild
- ☐ Glaserede rødbeder
- ☐ Kuvertbrød

HOVEDRET

- ☐ Quinoa bøf
- ☐ Confiterede gulerødder
- ☐ Braiserede løg
- ☐ Løgpure
- ☐ Sauce med rødvin og svampe
- ☐ Kartoffelterrin

DESSERT

- ☐ Kage
- ☐ Blåbærkompot
- ☐ Giftkage-crumble

VEGETAR MENU ♥ VEJLEDNING ♥ SÅDAN GØR DU



SNACK TIL NYTÅRSTALEN

Lille tærte med intens svamperagout og revet Thybo ost.

Tapiokachips lavet på parmesan-fond. Med timiancreme og svampepulver.

Sorte blinis med hummus, grillet græskar og radiseskud.

SÅDAN GØR DU:

Lun tærten i ovnen i 3-4 minutter ved 180 grader.

Imens toppes tapiokachips med timiancremen. Brug gerne den medfølgende sprøjtepose.

Lige inden servering toppes blinis med hummus, grillet græskar og radiseskud.

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



FORRET

Confiteret porre med intens creme på jordskok og dild. Hertil glaserede rødbeder og lækkert surdejsbrød.

SÅDAN GØR DU:

Confiteret porre steges på en pande med lidt fedtstof på alle sider.

Kuvertbrød lunes 4-5 minutter i ovnen.

Jordskokpuré og rødbeder varmes forsigtigt op i hver sin gryde. Rør godt rundt med en ske eller dejskraber imens.

Anretning: Anret først puréen på tallerkenen. Tag en god mængde på en ske og træk en streg af puré. Læg porren ved siden af stregen, op til puréen. Anret rødbeder forsigtigt ved siden af din porre. Hvis du har tilkøbt vores pyntekit, kan du bruge dette til at pynte de forskellige elementer.

HOVEDRET

Quinoa-bøf med confiterede gulerødder, braiserede skalotteløg og løgpuré.

Hertil en kraftig sauce med rødvin og svampe, samt en lækker kartoffelterrén.

SÅDAN GØR DU:

Steg quinoa-bøffen i 3-4 minutter på en pande i lidt smør. Lige inden servering drysses evt. med fint flagesalt.

Kartoflerne lunes cirka 15 minutter. **Gulerødder og skalotteløg** lunes ca. 5-7 minutter i ovnen. **Løgpuré** lunes i en gryde (eller mikroovn). **Saucen** varmes forsigtigt op i en gryde. Her gør en kold klat smør underværker.

Anretning: Sæt skalotteløget i den ene side af tallerkenen med skærefladen opad. Gulerødder anrettes rundt om løget.

Løgpuréen placeres i "dutter" ved siden af gulerødderne. Quinoa-bøf placeres i modsat side af tallerkenen og sauce hældes over. Kartoffelterrén sættes øverst på tallerkenen.

DESSERT

Fransk gourmetkage med mousse lavet på Williams-pærer, hjerte af saltkaramel og pære-glacé.

Hertil kompot på blåbær og citronverbena, samt grøn giftkage-crumble.

SÅDAN GØR DU:

Tag gerne kagen ud fra køl en halv time før servering. Herefter anrettes alt som vist på billedet ... eller efter din egen frie fantasi. Også her kan vores pyntekit bruges.

Blåbærsaucen kan evt. lunes i en gryde.

GODT NYTÅR