

TILBEREDNINGSVEJLEDNING

VEGANSK MENU

Tak fordi I har valgt vores nytårsmenu.

Vores kokke har gjort sig umage med at skabe en unik smagsoplevelse.

Følg anvisningerne til menuen for at få den fulde oplevelse. Du kan altid smage til med lidt ekstra salt og peber. Alle stege- og varmetider er vejledende.

Alle elementer i den veganske menu er tilberedt af veganske råvarer.

God fornøjelse!



SNACKS

KRUSATDE – CREMEDE FLÆKÆRTER – GULE BEDER – SPRØDE KUGLER – JORDSKOKKER – GRÆSKAR



Servering

Snacks anrettes på en tallerken pr. person eller et fad "to share".

Vejledning til anretning

1. Forberedelse:

- Fyld flækærtepuré, græskar-/ jordskokkercreme samt purløgscreme i separate sprøjteposer for nem håndtering.

2. Krustader:

- Fyld krustaderne med flækærtepuré op til kanten.
- Placer syltede gule beder ovenpå flækærtepuréen.
- Pynt med friske urter for et elegant udtryk.

3. Sprøde kugler:

- Lav et lille hul i hver kugle med en lille kniv for at fylde dem.
- Fyld kuglerne med græskar-/ jordskokkercreme ved hjælp af sprøjteposen.
- Når kuglerne er fyldt, placeres de på tallerkenene.
- Sprøjt en lille top af purløgscreme ovenpå hver kugle og drys med grønt pulver.
- Pynt med tørrede blomster for et dekorativt finish.

Velbekomme! 😊

APPETIZER

SALTET DONUT – KANTARELLER – FERMENTERET CITRUSCREME – SYRLIG VEGANSK FLØDE – DILDOLIE



Servering

1. Forvarm ovnen:

- Tænd ovnen på 150°C varmluft. Alle tilberedningstider er baseret på en forvarmet ovn.

2. Forbered emnerne:

- Tag emnerne ud af køleskabet ca. 20 minutter før servering, så de når stuetemperatur.

3. Lun donuts:

- Placer de saltede donuts i bakkerne uden låg, og lun dem i ovnen i 4-5 minutter.
HUSK: lad dem dampe af i 5 minutter, inden de anrettes.

4. Forbered citruscreme og sauce:

- Fyld citruscremen i en sprøjtepose for nem påføring.
- Saml syrlig vegansk flødesauce og dildolie i en skål. **OBS:** Rør forsigtigt med en ske, for at bevare et marmoreret udseende – undgå at piske dem sammen.

5. Anretning:

- Når donuts er lune, placeres de i midten af tallerkenerne.
- Sprøjt ca. 5 små dutter citruscreme rundt på hver donut.
- Placér en kantarel på hver dut af citruscreme.
- Pynt med syltede sennepsfrø og shiso-karse for et flot finish.

6. Servering:

- Når I er klar til servering, hældes den marmorerede flødesauce over retten.

Velbekomme! 😊

FORRET

BRAISERET BLOMKÅL – GULERØDDER – RÅSYLTET KÅL – HOKKAIDO SAUCE SMAGT TIL MED CAVA
Serveres med surdejsbrød.



Servering

- 1. Forvarm ovnen:**
 - Tænd ovnen på varmluft 150°C. Alle tilberedningstider er baseret på en forvarmet ovn.
- 2. Varm brødet:**
 - Varm surdejsbrødet på en rist i ovnen.
- 3. Opvarm hokkaidosaucen:**
 - Varm hokkaidosaucen i en gryde ved middel varme under let piskning. Når saucen begynder at boble, slukkes for varmen, og den piskes godt igennem, indtil den bliver let skummende.
- 4. Forbered rosenkål:**
 - Grillede rosenkål varmes i ovnen i ca. 5 minutter og vendes med hyldeblomst vinaigrette efterfølgende.
- 5. Forbered puréen:**
 - Fyld gulerodspuréen i en sprøjtepose for nem anretning.
- 6. Anret blomkål:**
 - Tag blomkålen forsigtigt op af bakken og dup den tør med et viskestykke. Placér den midt på tallerkenen.

7. Anret garnituren:

- Læg gulerødderne som en "bund" ved siden af blomkålen.
- Sprøjt 4 små dutter gulerodspuré ved siden af gulerødderne.
- Placér de varme rosenkål mellem dutterne af gulerodspuré.
- Pynt med rosenkålsblomster, sprøde gulerods chips og friske ærteskud.

8. Servering af sauce:

- Tilsæt små gulerodstern til den lune hokkaidosauce.
- Hæld forsigtigt saucen på tallerkenen, så den ligger ved siden af retten.

9. Brød:

- Server det lune surdejsbrød sammen til retten.

Velbekomme! 😊

HOVEDRET

GRILLEDE KARL JOHAN SVAMPE SPRØD CRUST – POMMES ANNA –
TRØFFEL – LØG – KNOLDSELLERI – KRAFTIG SAUCE – MØRKE BÆR



Servering

Forvarm ovnen på varmluft 200°C. Alle tilberedningstider tager udgangspunkt i en forvarmet ovn. Sørg for, at alle elementer har stuetemperatur, inden de sættes i ovnen. Tag dem ud af køleskabet ca. 20 minutter før tilberedning.

1. **Grillede Karl Johan Svampe i Sprød Crust:**
 - Varmes i ovnen uden låg i ca. 10-12 minutter. Lad den hvile i ca. 10 minutter.
2. **Pommes Anna med Trøffel:**
 - Varmes i ovnen i bakken uden låg i ca. 15 minutter.
3. **Løg:**
 - Sættes i ovnen uden låg og varmes i ca. 5 minutter.
 - Pynt løgene med radisekarse ved servering for et frisk touch.

4. Knoldselleripuré:

- Varmes forsigtigt i en gryde ved lav temperatur under omrøring for at undgå puréen brænder på.
- Fyld puréen i en sprøjtepose for nem og pæn anretning.
- Når det er anrettet på tallerkenen, drysses med trøffelcrumble.

5. Sauce:

- Varm saucen op i en gryde ved middel varme, indtil den svagt bobler.
- Inden servering tilsættes bær.

6. Anretning:

- Anret de grillede Karl Johan-svampe, pommes Anna, løg og knoldselleripuré med crumble smukt på en forvarmet tallerken.
- Hæld den varme sauce rundt om emnerne ved bordet for en elegant præsentation.

Velbekomme! 😊

DESSERT

SOLBÆR – KRAFTIG CHOKOLADE – ANANAS



Servering

Menuens finale som er helt klar til servering.

1. Tag desserten ud af køleskabet ca. 20-30 min. før den skal serveres og stil den på køkkenbordet.
2. Åbn desserten forsigtigt og med en palet eller kniv flyttes desserten over på den tallerken, der skal serveres på.

Velbekomme! 😊