

Skagenfood

SkagenMenu Gourmet

TJEKLISTE, VEJLEDNING & INGREDIENSLISTE

Tillykke med dit køb af vores "SkagenMenu Gourmet". Vi er beærede og stolte af, at vi må være med til at gøre jeres middagsselskab helt specielt.

Vi anbefaler, at du læser denne tjekliste og vejledning grundigt igennem straks ved modtagelse af kasserne.

Start med at pakke det hele ud af kasserne. Tjek, at alt er med (brug tjeklisten herunder).

Sæt det hele i køleskabet - så hurtigt som muligt herefter indtil det skal tilberedes.

Tjekliste til hhv. 2 eller 3 personer

I FLAMINGOKASSEN SKAL DER VÆRE:

Forret:

- 6 eller 9 stk hånddykkede kammuslinger
- 1 bøtte med ramsløgssauce*
- 1 pipette med ramsløgsolie*
- 1 sprøjtepose med ærtepuré*
- 1 bøtte med sprød pletzelcrumble*
(brødstykker med løg)

Hovedret:

- 2 eller 3 stk ballotine af hele farserede vagtler*
- 1 bøtte med salatøgspuré*
- 1 bøtte med løgfondant*
- 1 bøtte med nye kartofler - forkogte*
- 1 bøtte med baconsmør med timian*
- 1 bøtte med smørpisket hønsereduktion*

Dessert:

- 2 eller 3 stk mandelkage*
- 1 sprøjtepose med hvid chokolade-yoghurtcreme*
- 1 bøtte med vanilje og rabarbersirup med verbenaolie*
- 1 bøtte sprødt poppende rabarberknas*

I PAKKASSEN SKAL DER VÆRE:

- Ærteskud
 - Grønne asparges
 - Timian
 - Citron Melisse
 - 4 eller 6 stk ølandshvede, surdejsboller
-

* Produceret for Skagenfood af
Mad Med MEST

Bemærk:

Der kan forekomme variationer på antallet af bølter og pakker, men volumen vil altid stemme overens med det bestilte antal kuverter.



Forret



Til denne ret skal du bruge:

- Kammuslinger
- Ramsløgssauce
- Ramsløgsolie
- Ærtepuré
- Pletzelcrumble
- Ærteskud
- Boller

Du skal selv have: • Smør

KAMMUSLINGER - ÆRTER - RAMSLØG

Stegte hånddykkede kammuslinger med ærtepuré, ramsløgssauce, ramsløgsolie, sprød pletzelcrumble og ærteskud.

VIGTIGT! Tag ramsløgsolie ud af køleskabet en halv time før den skal bruges.

Ærtepuré: Kog en gryde op med rigeligt vand - dump sprøjteposen med puré deri, og lad den ligge deri til den skal bruges. Mindst 20 minutter.

Ærteskud: Kom ærteskud i iskoldt vand.

Brød: Tænd ovnen på 200 grader. Bag bollerne i den forvarme ovn i 4-5 minutter.

Sauce: Bring saucen til kogepunktet i en lille kasserolle - blend den så den skummer - gerne med en stavblender. Juster evt. saucens syrebalance med et par dråber citronsaft.

Stegte kammuslinger: Fjern evt. den lille lukkemuskel, der kan sidde på siden af kammuslingerne. Det fjernede stykke kasseres! Drys evt. en lille smule sukker på den ene side af kammuslingerne (dette gør, at du nemmere får en flot karamelliseret overflade, når du steger dem). Tag en pande, der passer i størrelsen til dine kammuslinger. De må IKKE ligge for tæt, så køles panden ned og du får kogte kammuslinger. Varm panden op til høj varme, tilsæt en smule neutral olie eller klaret smør (smeltet smør der er befriet for vollen), og læg kammuslingerne på panden med den sukrede side nedad. Lad kammuslingerne karamellise-

re uden at røre for meget ved dem. Når de begynder at blive flot gyldne, tilsætter du et par tern koldt smør. Lad smørret bruse op, mens du laver forsigtige cirkelbevægelser med panden. Vend kammuslingerne og steg videre for svag varme, mens du "drypsteger" på toppen ved at tage smør fra panden med en ske og hælde det over kammuslingerne. Fortsæt drypstegningen i ca. 30-40 sekunder. Krydr med salt.

Anretning

1. Fordel 3 "dutter" af ærtepuréen på varme tallerkener.
2. Fordel de sprøde pletzelcrumble omkring.
3. Kom de stegte kammuslinger omkring.
4. Fordel lidt af den skummende sauce på tallerkenen.
5. Dryp lidt ramsløgsolie omkring retten.
6. Fordel ærteskud på retten til sidst.

Server med lune boller og evt. godt smør.

NB. Lige inden du sætter dig til bords og nyder forretten, sætter du kartoflerne og kødet til hovedretten ind i ovnen og dumper salatløg-puréen i et vandbad.

Hovedret



Til denne ret skal du bruge:

- Ballotine af hele farserede vagtler
- Salatløgspuré
- Løgfondant, puré eller fondant
- Kartoffler - forkogte
- Baconsmør med timian
- Hønsereduktion
- Asparges
- Timian

Du skal selv have: • Smør

VAGTEL - MORKLER - LARD D'ALSACE - ASPARGES

Nye kartofler Ballotine af hele udbenede morkel-farserede vagteler serveret med grønne asparges, salatløgspuré, løgfondant, nye kartofler med sprød bacon fra Alsace dertil smørpisket hønsereduktion med karamelliseret citron og timian.

Løgpuré: Bring en gryde med rigeligt vand op til kogepunktet - dump sprøjteposen med salatløgspuré i, og lad den ligge deri til den skal bruges. Mindst 20 minutter.

Asparges: Bræk den nederste træede del af aspargesen af og kasser dette. Skræl derefter evt. den nederste trediedel af aspargesene hvis du orker og synes det er indsatsen værd - det ser pænt ud og fjerner eventuelle træet skræl. Skyl de ordnede asparges grundigt i koldt vand. Tilbered asparges i en sauteuse eller sautépande med tilhørende låg - kom en lille smule vand og smør i sammen med salt og sukker og damp dem i 2 minutter.

Kartofler: Bryd kartoflerne i rustikke brud ved at trykke på dem, mens du vrider let indtil de deler sig i 2 stykker. Kom kartoffelbrud med brudsiden opad på en bageplade eller et andet ildfast fad med bagepapir i bunden. Drys med lidt salt og peber og fordel baconsmør på og omkring kartoflerne. Kom dem i den forvarme ovn ved 225 grader - her skal de have ca. 20 minutter eller indtil de er gennemvarme, gyldne og sprøde.

Vagtler: Klip enderne af filmen der omslutter vagtlerne af, rul derefter filmen helt af. Kom vagtlerne på et ildfast fad eller en bradepande med bagepapir i bunden. Sørg for at vagtlerne ligger med skindside op og "samlingen" nedad. Drys med lidt fint salt og kom evt. et par 2 mm tynde skiver smør over hver rulle. Alternat-

tivt kan du pensle med smeltet smør eller god olie. Kom vagtlerne i en 225 grader forvarme ovn i ca. 15 minutter til skindet er gyldent og sprødt. Lad dem trække 5 minutter, mens du luner løgfondant og kartoflerne bliver færdige.

Løgfondant: Kom løgene med skærefladen opad på et ildfast fad - evt. sammen med kartoflerne og giv det 5 minutter til de er gennemvarme.

Sauce: Varm saucen op i en lille, gerne tykbundet, kasserolle. Når saucen er på kogepunktet, tilsættes 10-20 g koldt smør pr. person, som piskes i. Sluk for varmen, så snart smørret er opløst. Smag evt. saucen til med et par dråber citronsaft.

Anretning:

1. Kom vagtlerne på varme tallerkner med den gyldne skindside opad.
2. Fordel salatløgspuréen på tallerknerne.
3. Kom asparges og løgfondant på - kværn evt. lidt sort peber hen over aspargeshovederne.
4. Hæld 2-3 skefulde sauce på, og lad den løbe ned omkring kødet.
5. Pynt med lidt plukket timian.
6. Server det sidste sauce og kartoflerne i skåle ved siden af.

NB. Lige inden du sætter dig til bords og nyder hovedretten tager du mandelkager og chokolade-yoghurtcreme ud af køleskabet.

Dessert



Til denne ret skal du bruge:

- Mandelkager
- Hvid chokolade-yoghurtcreme
- Vanilje- og rabarbersirup med verbenaoilie
- Sprødt poppende rabarberknas
- Citronmelisse

RABARBER - HVID CHOKOLADE - MANDEL

Hvid chokolade-yoghurtcreme på saftig mandelkage med vanilje og rabarbersirup dertil verbenaoilie samt sprødt poppende rabarberknas.

Anretning:

1. Sprøjt en lille dup chokolade-yoghurtcreme i bunden af kolde dybe tallerkener.
2. Kom en mandelkage ovenpå.
3. Fordel vanilje- og rabarbersirup med verbenaoilie både over og omkring kagen.
4. Top kagen med en generøs top af chokolade-yoghurtcreme.
5. Drys med sprødt poppende rabarberknas.
6. Pynt med citronmelisse.

Vind 3 flasker god vin!

Upload billeder på Instagram af jeres SkagenMenu Gourmet.



Del billeder og videoer - mens I pakker ud, stemning i køkkenet eller ved bordet og af de færdige retter.

Husk at hashtagge (#) med:
#skagenfood og #SkagenMenuGourmet

Vi udlodder hver måned 3 flasker god vin til en tilfældigt udtrukket vinder.

Vi siger velbekomme - og ønsker jer en fortsat dejlig aften.

Med venlig hilsen
Skagenfood

