

# NYRÅSKASSE VEGETARISK 2024

TÅNGKAVIAR – chopsticks, rotselleri, yuzu, rosélök

AVOKADO – taco, ananas, shiso, shishimi

ROTSELLERI - five spice, hokkaido pumpa, mangold, furikake

YUZU - tarte, pomelo, kokos, yoghurt

CHOKLAD – umeshu, ingefära

## INNEHÅLL I KASSEN:

### TÅNGKAVIAR:

Tångkaviar 1 frp

Selleri & yzucreme 1 frp

Syrad rosélök 1 frp

”chopsticks” 1 frp

### GÖR SÅ HÄR:

Ta fram en skål, lägg sellericreme i botten, bygg sedan lager med syrad lök och tångkaviar.

Servera med ”chopsticks” och dippa.

### AVOKADO:

Tacoskal 1 frp

Sallad 1 frp

Avokadofyllning 1 frp

Ananassalsa 1 frp

Lime 1

Shisokrasse 1 frp

### GÖR SÅ HÄR:

Klyfta lime och placera tacoskalen på tallrik lutandes mot limeklyftan, lägg i salladsblad och fyll med avokadoröra, Toppa med ananassalsa och shisokrasse.

## **ROTSSELLERI**

Rotselleri 1 frp

Pumpacreme 1 frp

Skysås 1 frp

Mangold 1 frp

Furikakemix 1 frp

Vitlöksolja 1 frp

## **GÖR SÅ HÄR:**

Markera kastruller med pumpapuré & skysåsen till servering. Sätt en ugn på 190c

Stek sellerin tills den är gyllene med smör eller olja, placera sedan på en ugnsplåt och värm i ca 10 minuter.

Värm under tiden upp sås och pumpapuré, stek mangold i en jättevarm stekpanna i ca 1 minut. Avsluta med att ha i vitlöksolja och salt.

Tranchera sellerin i fina skivor och servera med pumpapuré, mangold, sky, toppa med furikake.

## **YUZU:**

Tarteskål 1frp

Yuzucurd 1 frp

Citrussallad 1 frp

Kokostopping 1 frp

Maräng 1 frp

## **GÖR SÅ HÄR:**

Placera tarteskål på tallrik, fyll skalen med yuzucurd, garnera fint med citrusfiléerna.

Toppa sedan med kokosblandningen och marängen.

## **CHOKLAD:**

Chokladpralin 1 frp

Förvara i rumstemperatur till servering.

Stort tack för att du valde Miss Voon vi önskar dig ett Gott Nytt År!