

NYÅRSKASSE 2025

SASHIMI – kockens val med utvalda såser

HUMMER – taco, ananas, shiso, shichimi

LAX – tartar, jalapeño, forellrom, rättika

ROSÈKALV – rossini, Ingrid Marie-äpple, foie gras, ingefära

KÖRSBÄR – opera, choklad, pistagenöt

SASHIMI

INNEHÅLL:

Sashimi, soja, kimchimajonnäs, wakamesallad & wasabi – 1 frp

Rättiksvarv – 1 frp

Ätpinnar – 2 st

GÖR SÅ HÄR:

Lyft ur och håll upp soja och kimchimajonnäs i små skålar. Lyft sedan, med hjälp av bananbladet, upp hela sashimin och lägg på en avlång tallrik tillsammans med rättiksallad, wakame och wasabi. Servera med såsarna vid sidan.

HUMMER

INNEHÅLL:

Tacoskal – 1 frp

Sallad, lime, shisokrasse – 1 frp

Hummercrème – 1 spritspåse

Avokadocrème – 1 frp

Ananassalsa – 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Placera tacoskalen på tallrik, lutandes mot limeklyftan. Lägg i salladsblad och fyll med hummercrème samt lite avokado-/wasabicrème. Toppa med ananassalsa och shisokrasse.

FJORDLAX

INNEHÅLL:

Laxtartar med rättika och forellrom – 1 frp

Jalapenõomajonnäs – 1 frp

Sesamfrö & chilistrå – 1 frp

Friterat ris – 1 frp

Ponzudressing – 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Ställ den rättikslindade laxen på en tallrik. Fyll med friterat ris och därefter majonnäs. Toppa med sesamfrö och chilistrå. Avsluta med att hälla lite ponzudressing i tallriken.

ROSEKALV

INNEHÅLL:

Kalv – 1 frp
Tryffelsky – 1 frp
Brioche – 1 frp
Anklever – 1 frp
Frityrolja – 1 frp
Bellaverde – 1 frp
Äppelsalsa – 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Förberedelse: Ta ut köttet i rumstemperatur innan första serveringen så att det tempereras väl. Häll upp oljan i en liten kastrull och värm till 175 grader.

Värm såsen under omrörning i kastrull. Krydda köttet med salt och peppar och stek i lite olja tills det får en fin yta. När du vänder köttet kan du lägga ner broccolini och brioche så att de blir varma. Kalven är redan sous vide-tillagad och behöver endast stekas och bli genomvarm.

Friterad under tiden anklevern.

Servera på tallrik med stekt brioche i botten, därefter köttet och lite sås. Toppa med friterad anklever och äppelsalsa och placera broccolini runtom.

KÖRSBÄR

INNEHÅLL:

Chokladbakelse – 1 frp
Körsbärskompott – 1 frp
Pistagesmul – 1 frp
Pistagegrädde – 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Lägg försiktigt chokladbakelsen på en tallrik och toppa med körsbärskompott. Lägg cirka 80 % av pistagesmulet bredvid och forma en fin quenell av grädden på smulet. Toppa med resterande pistagesmul.

Gott Nytt År önskar vi på Miss Voon