

MISS VOON VALENTINES WEEKEND KASSE 2025

LÖJROM – nori blini, wasabi, smetana, rädisa

HUMMER – taco, ananas, shiso, shishimi

FJÄLLRÖDING – gratinée, bok choy, misohollandaise, spenat, ingefära,

CHOKLAD – tarte, körsbär, umeshu, maräng

LÖJROM:

Blini 1 frp

Wasabicingreme 1 frp

Löjrom 1 frp

Rädisa & örtsallad 1 frp

Syrad rödlök 1 frp

Smör 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Värm en stekpanna på medelhög värme, lägg i smöret och låt det smälta. Stek Blinierna 1 minut på varje sida, lägg sedan blinierna på tallrik.

Fördela den syrade löken i mitten på blinierna, spritsa sedan wasabicingreme och löjrom.

Toppa med örtsalladen.

HUMMER:

Tacoskal 1 frp

Sallad, shisokrasse, lime 1 frp

Hummercingreme 1 spritspåse

Avokadocreme 1 frp

Ananassalsa 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Placera tacoskallen på tallrik lutandes mot limeklyftan, lägg i salladsblad och fyll med hummercingreme och lite avokado/wasabicingreme. Toppas med ananassalsa och shisokrasse.

FJÄLLRÖDING:

Misomarinerad fjällröding 1 frp

Miso hollandaise 1 frp

Bok coy & spenat 1 frp

Vitlöksolja 1 frp

Sellericreme 1 frp

Furikake 1frp

GÖR SÅ HÄR:

Sätt en ugn på 225c (sänk sedan till 150c när fisken är klar)

Lägg rödingen med marinad på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt. Baka av i ca 5 minuter.

Under tiden rödingen är i ugnen så värmer ni selleripurén i en liten kastrull, stek spenat och bok choysalladen i vitlöksolja. När alla komponenter är varma så är det dags att lägga på tallrik.

Börja med att lägga selleripuré i botten på tallriken, sedan rödingen och spenat & bok choy blandningen, toppa med furikaken. Servera med misohollandais.

CHOKLAD:

Choklartetelette 1 frp

Körsbärskompott 1 frp

Marängtopping 1 frp

Creme chantilly 1 frp

Chokladhjärtan 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Häll vaniljgrädden (creme chantilly) i en bunke, vispa med en visp tills grädden blir luftig och att det blir spår efter vispen.

Värm choklartete i ugnen i ca 3 minuter, ställ sedan på tallrik och servera med körsbärskompott, creme chantilly, hjärtan och marängerna.

MISS VOON VALENTINES WEEKEND VEGETARISK KASSE

TÅNGKAVIAR – nori blini, wasabi, smetana, rädisa

AVOKADO – taco, ananas, shiso, shishimi

BLOMKÅL – gratinée, bok choy, misohollandaise, spenat, ingefära,

CHOKLAD – tarte, körsbär, umeshu, maräng

TÅNGKAVIAR:

Blini 1 frp

Wasabikreme 1 f

Tångkaviar 1 frp

Rädisa & örtsallad 1 frp

Syrad rödlök 1 frp

Smör 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Värm en stekpanna på medelhög värme, lägg i smöret och låt det smälta. Stek Blinierna 1 minut på varje sida, lägg sedan blinierna på tallrik.

Fördela den syrade löken i mitten på blinierna, spritsa sedan wasabikreme och tångkaviar.

Toppa med örtsalladen.

AVOKADO:

Tacoskal 1 frp

Sallad, shisokrasse, lime 1 frp

Avokadosalsa 1 spritspåse

Avokadokreme 1 frp

Ananassalsa 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Placera tacoskallen på tallrik lutandes mot limeklyftan, lägg i salladsblad och fyll med avokadosalsa och lite avokado/wasabikreme. Toppas med ananassalsa och shisokrasse.

BLOMKÅL:

Misomarinerad blomkål 1 frp

Miso hollandaise 1 frp

Bok coy & spenat 1 frp

Vitlöksolja 1 frp

Sellericreme 1 frp

Furikake 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Sätt en ugn på 225c (sänk sedan till 150c när blomkålen är klar)

Lägg blomkålen med marinad på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt. Baka av i ca 5-10 minuter så det blir varmt och får fin yta.

Under tiden blomkålen är i ugnen så värmer ni selleripurén i en liten kastrull, stek spenat och bok choysalladen i vitlöksolja. När alla komponenter är varma så är det dags att lägga på tallrik. Börja med att lägga selleripuré i botten på tallriken, sedan blomkålen och spenat & bok choy blandningen, toppa med furikaken. Servera med misohollandais.

CHOKLAD:

Chokladtartelette 1 frp

Körbärskompott 1 frp

Marängtopping 1 frp

Creme chantilly 1 frp

Chokladhjärtan 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Häll vaniljgrädden (creme chantilly) i en bunke, vispa med en visp tills grädden blir luftig och att det blir spår efter vispen.

Värm chokladtarte i ugnen i ca 3 minuter, ställ sedan på tallrik och servera med körbärskompott, creme chantilly, hjärtan och marängerna.