

MISS VOON NYÅRSKASSE 2024

LÖJROM – chopsticks, rotselleri, yuzu, rosélök

HUMMER – taco, ananas, shiso, shishimi

ANKA - five spice, hokkaido pumpa, mangold, furikake

YUZU - tarte, pomelo, kokos, yoghurt

CHOKLAD – umeshu, ingefära

INNEHÅLL I KASSEN:

LÖJROM:

Löjrom 1 frp

Selleri & yuzucreme 1 frp

Syrad rosélök 1 frp

Dill- och gräslökssallad 1 frp

”Chopsticks” 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Ta fram en skål, lägg sellericreme i botten, bygg sedan lager med syrad lök och löjrom., toppa med dill- och gräslökssallad.

Servera med ”chopsticks” och dippa.

HUMMER:

Tacoskal 1 frp

Sallad, shisokrasse, lime 1 frp

Hummercreme 1 spritspåse

Avokadocreme 1 frp

Ananassalsa 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Placera tacoskalen på tallrik lutandes mot limeklyftan, lägg i salladsblad och fyll med hummercreme och lite avokado/wasabicreme. Toppas med ananassalsa och shisokrasse.

ANKA:

Ankbröst 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 120c

Lägg ankbröstat i en kall stekpanna med skinnsidan neråt. Sätt den sedan på medelhög värme på spisen. Stek till skinnet är gyllene, placera sedan ankan med skinnsida uppåt på en plåt.

Baka av till en innertemperatur på 56c och låt vila i minst 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 ankan i fina skivor och servera med pumpapuré, mangold, sky, toppa med furikake.

YUZU:

Tarteskall 1frp

Yuzucurd 1 frp

Citrussallad 1 frp

Kokos - och marängtopping 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

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

Toppa sedan med kokos och marängen.

CHOKLAD:

Chokladpralin 1 frp

Förvara i rumstemperatur tills servering.

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