

NYÅRSKASSE 2023

ORIGINAL

MENY

HUMMER – taco, ananas, shiso, shishimi

FJORDLAX – tartar, jalapeño, forellrom, rättika

ANKA – dumpling, vattenkastanj, citrongräs, ingefära

OXFILÉ -gratinée, rotselleri, sesam, röd chili

MANGO – creme caramel, matcha, passionsfrukt

INNEHÅLL I KASSEN:

HUMMER:

Tacoskal 1 frp

Sallad 1 frp

Hummercreme 1 spritspåse

Avokadocreme 1 frp

Ananassalsa 1 frp

Lime 1 frp

Shisokrasse 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.

FJORDLAX:

Laxtartar med rättika och forellrom 1 frp

Jalapenomajonnäs 1 frp

Sesamfrö & chilistrå 1 frp

Friterat ris 1 frp

Ponzudressing 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Ställ den rättikslindade laxen på tallrik, fyll med friterat ris och sedan majonnäs, toppa med sesamfrö & chilistrå. Avsluta med att hälla lite ponzudressing i tallriken.

ANKA:

Dumplings 1 frp
Citrongräsbuljong 1 frp
Bok choy 1 frp
Gräslök 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Sätt en kastrull med vatten på spisen och koka upp. Värm samtidigt och buljongen i en annan kastrull.

Koka dumplingsen i 90 sekunder och lyft över till en skål. Värm bok choy i samma vatten i 10 sekunder och lägg i samma skål som dumplings.

Häll på den varma buljongen och toppa med gräslök.

OXFILE:

Oxfile 1 frp
Gratinésmör 1 frp
Haricot verts 1 frp
Rödvinssås 1 frp
Rotsellericreme 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugn på grillfunktion eller så 240c. Viktigt att ugnen är riktigt varm.

Krydda köttet med salt och stek på båda sidor till önskad innertemperatur: 56c

Rekommenderas, Låt köttet vila i ca 10 minuter. Lägg på smöret på köttet och sätt i ugnen så det smälter lite över köttet och får fin färg. Värm under tiden upp såsen i kastrull och doppa haricot verts i kokande vatten i 10 sekunder.

Lägg upp Köttet, haricot verts, rotsellericreme och sås på tallrik och servera.

MANGO:

Creme caramel 1frp
Passionsfruktcaramel 1frp
Tuille & torkade blommor 1 frp
Mangosalsa 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Ta en liten kniv och skär runt kanten på creme caramel, sätt aluminiumkoppen upp och ner på en tallrik och stick hål i botten på koppen med knivspetsen. Då kommer creme caramel lossna och ni kan lyfta bort aluminiumkoppen. Lägg mangosalsan runt och toppa sedan med passionsfruktssåsen, tuille och de torkade blommorna.

GOTT NYTT ÅR!

TACK FÖR ATT DU VALDE ATT FIRA NYÅR MED OSS.

VARMT VÄLKOMMEN 2024!