

NYÅRSKASSE 2023

VEGETARISK

MENY

AVOKADO – taco, ananas, shiso, shishimi

TOMAT – tartar, jalapeño, tapioka, rättika

SKOGSSVAMP – dumpling, tryffel, nashipäron

ROTSELLERI – gratinée, sesam, röd chili

MANGO – tarte, yuzu, passionsfrukt

INNEHÅLL I KASSEN:

AVOKADO:

Tacoskal 1 frp

Sallad 1 frp

Avokadocreme 1 spritspåse

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 avokadocreme och lite avokado/wasabicreme. Toppas med ananassalsa och shisokrasse.

TOMAT:

Tomat tartar med rättika och tapioka 1 frp

Jalapenomajonnäs 1 frp

Sesamfrö & chilistrå 1 frp

Friterat ris 1 frp

Ponzudressing 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

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

SKOGSSVAMP:

Dumplings 1 frp
Misosoppa 1 frp
Nashipäron & sojaböna 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. Lägg i nashipäron & sojaböner i samma skål och toppa med den varma buljongen, avsluta med gräslök

ROTSSELLERI:

Rotselleri 1 frp
Gratinéesmör 1 frp
Haricot verts 1 frp
Ingefärsvinnigrette 1 frp
Rotsellericreme 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

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

Krydda selleribitarna med salt och stek på båda sidor i olja eller smör. Lägg på gratinéesmöret på rotsellerin och sätt i ugnen så det smälter lite och får fin färg. Värm under tiden upp såsen i kastrull och doppa haricot verts i kokande vatten i 10 sekunder.

Lägg upp den gratinérade sellerin, haricot verts, rotsellericreme och sås på tallrik och servera.

YUZU:

Yuzutarte 1frp
Passionsfruktcaramel 1frp
Tuille & torkade blommor 1 frp
Mangosalsa 1 frp
Citrussallad 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Placera yuzutarte på tallrik, lägg mangosalsa och citrusfiléer runt tarte & 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!