

NYÅRSKASSE PESCE 2025

SASHIMI – kockens val med utvalda såser

HUMMER – taco, ananas, shiso, shishimi

LAX – tartar, jalapeño, forellrom, rättika

HÄLLEFLUNDRA – sake no sakana, avrugakaviar, spenat

KÖRSBÄR – opera, choklad, pistagenöt

SASHIMI

INNEHÅLL:

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

Rättiksvav – 1 frp

Ätpinnar – 2 st

GÖR SÅ HÄR:

Lyft ur och håll upp soja och kimchidressing i små skålar. Lyft sedan, med hjälp av bananbladet, upp hela sashimin och lägg på en avlång tallrik tillsammans med rättiksvav, 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 tacoskalan på tallrik, lutandes mot limeklyftan. Lägg i salladsblad och fyll med hummercrème samt lite avokado-/wasabocrème. Toppa med ananassalsa och shisokrasse.

FJORDLAX

INNEHÅLL:

Laxtartar med rättika och forellrom – 1 frp

Jalapeñomajonnäs – 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 ponzu-dressing i tallriken.

HÄLLEFLUNDRA

INNEHÅLL:

Hälleflundra – 1 frp
Såsgrund – 1 frp
Smör – 1 frp
Citron – 1 st
Avruga – 1 frp
Spenat & bokchoy – 1 frp
Vitlöksolja – 1 frp
Selleri & rädisa – 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Krydda fisken med salt och peppar. Stek i vitlöksoljan till 48–52 °C i innertemperatur (48 °C om du önskar en lite råare och saftigare känsla). Lägg på tallrik och låt vila.

Värm försiktigt upp såsgrunden och mixa ner kallt smör. Smaka av med citron efter önskad syra. Hetta upp en panna ordentligt, tillsätt vitlöksolja och fräs snabbt spenat och bokchoy med lite salt och peppar. Lägg spenatblandningen i botten av en djup tallrik. Häll över den skummade såsen (håll en stor sked mot stavmixern så byggs skummet upp). Toppa med selleri och rädisa samt avsluta med en klick rökt avrugakaviar.

KÖRSBÄR

INNEHÅLL:

Chokladbakelse – 1 frp
Körbärskompott – 1 frp
Pistagesmul – 1 frp
Pistagegrädde – 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Lägg försiktigt chokladbakelsen på en tallrik och toppa med körbärskompott. 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