

# NYÅRSKASSE PESCETERIAN 2024

LÖJROM – chopsticks, rotselleri, yuzu, rosélök

HUMMER – taco, ananas, shiso, shishimi

BLACK COD - five spice, hokkaido pumpa, mangold, furikake

YUZU - tarte, pomelo, kokos, yoghurt

CHOKLAD – umeshu, ingefära

## INNEHÅLL OCH INSTRUKTION:

### 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.

### **BLACK COD:**

Black cod 1 frp

Pumpacreme 1 frp

Misoglace 1 frp

Mangold 1 frp

Furikakemix 1 frp

Vitlöksolja 1 frp

### **GÖR SÅ HÄR:**

Markera kastruller med pumpapuré & misoglace till servering. Sätt en ugn på 190c

Lägg fisken på en plåt och baka av den i ca 6-10 minuter. Ska ha en innetemperatur på ca 45c

Värm under tiden upp sås och pumpapuré, stek mangold i en jättevarm stekpanna i ca 1 minut. Avsluta med att smaka upp mangolden med vitlöksolja och salt.

### **YUZU:**

Tarteskål 1frp

Yuzucurd 1 frp

Citrussallad 1 frp

Kokos- och marängtopping 1 frp

### **GÖR SÅ HÄR:**

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

Toppa sedan med kokosblandningen 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!