

NYÅRSKASSE VEG 2025

TÅNGKAVIAR – nudlar, sudachi, smetana

AVOKADO – taco, ananas, shiso, shishimi

TOMAT – tartar, jalapeño, ponzu, rättika

HOKKAIDOPUMPA – robata, Ingrid Marie-äpple, ingefära

KÖRSBÄR – opera, choklad, pistagenöt

TÅNGKAVIAR

INNEHÅLL:

Tångkaviar – 1 frp

Örtsallad – 1 frp

Roselök – 1 frp

Yuzusoja – 1 frp

Nudlar – 1 frp

Norifurikake – 1 frp

Yuzu-koshucrème – 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Värm försiktigt yuzusojan i en kastrull och tillsätt nudlarna. Värm under omrörning. Lägg nudlarna i botten av en djup tallrik, placera yuzu-koshucrème i mitten och toppa med roselök, örtsallad, norifurikake och till sist tångkaviaren.

Tips: Blanda runt ordentligt vid servering.

AVOKADO

INNEHÅLL:

Tacoskal – 1 frp

Sallad, lime, shisokrasse – 1 frp

Avokadocrème – 1 spritspåse

Wasabigrème – 1 frp

Ananassalsa – 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Placera tacoskalen på en tallrik, lutandes mot limeklyftan. Lägg i salladsblad och fyll med avokadocrème samt lite wasabigrème. Toppa med ananassalsa och shisokrasse.

TOMAT

INNEHÅLL:

Tomattartar med picklad rättika – 1 frp

Jalapenõmajonnäs – 1 frp

Sesamfrö & chilistrå – 1 frp

Friterat ris – 1 frp

Ponzudressing – 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Ställ den rättikslindade tomaten på en tallrik. Fyll med friterat ris och därefter majonnäs. Toppa med sesamfrö och chilistrå. Avsluta med att hälla lite ponzudressing i tallriken.

HOKKAIDO PUMPA

INNEHÅLL:

Pumpa – 1 frp

Tryffelsky – 1 frp

Brioche – 1 frp

Tofu – 1 frp

Frityrolja – 1 frp

Bellaverde – 1 frp

Äppelsalsa – 1 frp

Förberedelse:

Ta ut pumpan i rumstemperatur innan ni äter första serveringen så att den tempereras väl. Häll upp frityroljan i en liten kastrull och värm till 175 °C.

GÖR SÅ HÄR:

Värm såsen under omrörning i kastrull. Krydda pumpan med salt och peppar och stek den i lite olja tills den får en fin yta. När du vänder pumpan kan du lägga ner bellaverde och brioche i pannan så att de blir varma. Pumpa är redan sous vide-tillagad och behöver endast stekas och värmas upp. Friterar under tiden tofun i den varma oljan.

Servera genom att lägga stekt brioche i botten av tallriken, därefter pumpa som du häller över lite sås. Lagg på friterad tofu och toppa med äppelsalsa. Avsluta med att placera bellaverde runtom.

KÖRSBÄR

INNEHÅLL:

Chokladbakelse – 1 frp

Körsbärskompott – 1 frp

Pistagesmul – 1 frp

Pistagegrädde – 1 frp

GÖR SÅ HÄR:

Lägg försiktigt chokladbakelsen på en tallrik och toppa med körsbärskompott. 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