

Skaldyrsfad & Caviar

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Tillykke

Tillykke med købet af Skaldyrsfad & Caviar fra Skagenfood. Vi er glade for og stolte af, at vi må være med til at gøre jeres middag helt særlig. Vi har gjort os umage for at levere pivfriske og nykogte skaldyr, og glæder os over at kunne levere disse lækre delikatesser til jer.

Vi anbefaler, at I starter med at tjekke, at alt er med i kassen, samt at få det sat på køl med det samme. Alternativt kan I også lade varerne blive i flamingokassen i isen og sætte den et koldt sted. Under alle omstændigheder skal isen i kassen gemmes til anretning.

Tjekliste

Kassens indhold til hhv. 2 & 3 personer:

- Caviar Baerii, Skagenfood Selection, 15 g
- Creme fraiche 38%, 100 g
- Blinis 6 stk
- 0,9 kg kogte hele jomfruhummere
- 1/1 kogt canadisk hummer a 425 g
- 300 g søkogte rejer
- 1 bøtte safranioli
- 1 bøtte cocktaildressing

Kitkassen med alle øvrige ingredienser indeholder:

- Citron, 1 stk
- Dild, 1 bundt
- Kørvel, 1 potte
- Surdejsboller med ølandshvede, 6 stk

Du skal selv have:

- Smør



Skaldyrsfad & Caviar



Snacks

Caviar Baerii, Skagenfood Selection serveret med lune blinis, kørvel & creme fraiche.

Sådan gør du:

Blinis: Lun blinis på en pande i lidt brusende smør, eller lun dem i 2 minutter i en 175 grader forvarmet ovn.

Anretning: Pluk kørvel, og skyl den i koldt vand. Anret caviar på de lune blinis, top med lidt creme fraiche og pynt med kørvel.



Skaldyrsfad

Friskkogt sort hummer, jomfruhummere, samt søkogte rejer serveret med safranaioli og cocktaildressing samt citron, dild & brød.

Sådan gør du:

Hele jomfruhummere og søkogte rejer: Anrettes som de er på skaldyrsfadet.

Hel canadisk hummer: Flæk hummeren på langs (se video via QR) fra bagsiden med en kraftig, skarp kniv (En SKARP savtakkent kniv kan være god). Fjern og kassér maven, der sidder helt fremme ved hovedet, lige bag ved øjne og følehorn, den er ca. på størrelse med en 50 øre. Fjern også den mørke tarmstreng, der går gennem halen. Den grønne indmad og evt. rogn/koral er en delikatesse, og den skal du endelig bare lade sidde. Knæk kløerne af, og giv dem et par forsigtige hug med en kokkekniv, så der er åbent ind til kødet.

Dressinger: Anret de 2 dressinger i skåle.

Brød: Lun de letfugtede boller i en 225 grader varm ovn i 3-5 minutter.

Anretning: Kom den knuste is fra kassen, som skaldyrene ankom i, på et stort passende dybt fad. Anret de tre slags lækre skaldyr på isen, og pynt med skyllet og plukket dild og citronbåde. Server brød og smør til.

NB. Scan denne QR kode med en QR scanner på din mobiltelefon, og se, hvordan du flækker den kogte hummer:



NB. Scan denne QR kode med en QR scanner på din mobiltelefon og se hvordan du piller de kogte rejer:



Ingrediensliste og næringsindhold - Skaldyrsfad & Caviar

SNACKS:

Acipenser Baerii - Skagenfood Selection

Ingredienser: STØRROGN (Acipenser transmontanus), salt, konservering (E285). Kan indeholde spor af fisk.
Næringsindhold pr. 100 g
Energi 248 kJ/1034 kcal
Fedt 15,6 g
Heraf mættede fedtsyrer 3,9 g
Kulhydrat 3,15 g
Heraf sukkerarter 0,2 g
Protein 23,7 g
Salt 3,5 g

Franske blinis

Ingredienser: HVEDEMEL, SØDMÆLK, vand, ÆG, SMØR, hævemiddel (E450, E500, hvedestivelse), rørsukker, salt, solsikkeolie.
Næringsindhold pr. 100 g
Energi 925 kJ/221 kcal
Fedt 7,7 g
Heraf mættede fedtsyrer 1,4 g
Kulhydrat 29 g
Heraf sukkerarter 2,1 g
Kostfibre 3,1 g
Protein 8,6 g
Salt 0,92 g

Crème Fraîche 38%

Ingredienser: Økologisk FLØDE 38% syrnnet med mælkesyrekultur. Ikke homogeniseret. Højpasteuriseret.
Allergener: Mælk
Næringsindhold pr. 100 g:
Energi: 1494 kJ / 363 Kcal
Fedt 38 g
- heraf mættede fedtsyrer 24 g
Salt 0,07 g
Kulhydrater 2,2 g
Protein 3 g
- heraf sukkerarter 2.2 g

HOVEDRET:

Kogt sort hummer

Ingredienser: HUMMER (Homarus americanus), salt
Næringsindhold pr. 100 g:
Energi 420 kJ/100 kcal
Fedt 2,9 g
- heraf mættede fedtsyrer 0,6 g
Kulhydrat 1,4 g
- heraf sukkerarter 0,5 g
Protein 17 g
Salt 2,1 g

Søkogte rejer

Ingredienser: REJER (Pandalus borealis), salt
Næringsindhold pr. 100 g:
Energi 430 kJ/102 kcal
Fedt 1,5 g
- heraf mættede fedtsyrer 0,2 g
Kulhydrat 0 g
- heraf sukkerarter 0 g
Protein 22 g
Salt 2,4 g

Safran aioli

Ingredienser: Rapsolie, ÆG, hvidløg, citronsaft, eddike, salt, safran
Næringsindhold pr. 100 g pr. portion
Energi 3233 kJ / 772 kcal
Fedt 85,4 g
heraf mættede fedtsyrer 6,3 g
Kulhydrat 2,4 g
heraf sukkerarter 0,0 g
Kostfibre 0,1 g
Protein 1,7 g
Salt 0,42 g

Cocktaildressing

Ingredienser: MAYONNAISE, CREME FRAICHE 38%, tomatketchup, tomatpure, sukker, citronsaft, salt, peber og paprika.
Næringsindhold pr. 100 g:
Energi 1856 kJ/443 kcal
Fedt 45 g
heraf mættede fedtsyrer 12,1 g
Kulhydrat 9,4 g
heraf sukkerarter 5,7 g
Kostfibre 0,3 g
Protein 1,7 g
Salt 1,93 g

Hele kogte jomfruhummere

Ingredienser: JOMFRUHUMMERE (Nephrops norvegicus), vand, salt
Næringsindhold pr. 100 g:
Energi 397 kJ/94 kcal
Fedt 1 g
- heraf mættede fedtsyrer 0,2 g
Kulhydrat <0,5 g
- heraf sukkerarter <0,5 g
Protein 21 g
Salt 2,1 g

Ølandshvede boller

Ingredienser:
vand, HVEDEMEL*, hvedesurdej* (HVEDEMEL*, vand, gær), fuldkornshvedesurdej* (vand, FULDKORNSHVEDEMEL*), GROFT ØLANDSHVEDEMEL* (7,2%), BYGKERNER*, HVEDEFLAGER*, salt med jod.
* = Økologisk
Næringsindhold pr. 100 g
Energi 959 kJ/229 kcal
Fedt 1 g
- heraf mættede fedtsyrer 0 g
Kulhydrat 45,6 g
-heraf sukkerarter 0,3 g
Protein 7,1 g
Salt 1,3 g



skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630 - søndag kl. 10-14, man-fredag kl. 09.00 – 12.00 og 13.00 - 17.15 (torsdag til kl. 16.00)

Mail: kundeservice@skagenfood.dk