

# Skaldyrsfad & Caviar Nytårsmenu

TJEKLISTE & VEJLEDNING

## Tillykke

---

Tillykke med købet af årets Skaldyrsfad & Caviar fra Skagenfood. Vi er glade for og stolte af, at vi må være med til at gøre jeres nytårsmiddag 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 bønne safranioli
- 1 bønne 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 Nytårsmenu



### 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 savtakknet 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 Nytårsmenu

## Acipenser Baerii -

### Skagenfood Selection

Ingredienser: STØRROGN (Acipenser transmontanus), salt, konservering (E285). Kan indeholde spor af FISK.  
Næringsindhold pr. 100 g  
Energi 1039 kJ/249 kcal  
Fedt 14,2 g  
heraf mættede fedtsyrer 2,5 g  
Kulhydrat 4,1 g  
heraf sukkerarter 0,17 g  
Protein 26,1 g  
Salt 3-5 g

## 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

## Franske blinis

Ingredienser: HVEDEMEL (GLUTEN), SØDMÆLK, vand, ÆG, SMØR, bagepulver (hævemiddel, (E450, E500) HVEDESTIVELSE), rørsukker, salt.  
Næringsindhold pr. 100 g  
Energi 1149 kJ/275 kcal  
Fedt 13,8 g  
heraf mættede fedtsyrer 7,6 g  
Kulhydrat 29,9 g  
heraf sukkerarter 3,4 g  
Kostfibre 0 g  
Protein 6,7 g  
Salt 1,77 g

## Creme Fraiche 38%

Ingredienser: Økologisk FLØDE 38% syrnede med mælkesyrekultur. Ikke homogeniseret. Højpasteuriseret.  
Næringsindhold pr. 100 g  
Energi 1494 kJ/363 kcal  
Fedt 38 g  
heraf mættede fedtsyrer 24 g  
Kulhydrat 2,2 g  
heraf sukkerarter 2,2 g  
Protein 3 g  
Salt 0,07 g  
Sporbarhedsdata:  
Oprindelsesland: Danmark

## Safran aioli

Ingredienser: Raspolie, kartoffel, ÆG, salt, eddike, SENNEP, peber og safran.  
Næringsindhold pr. 100 g  
Energi 2002 kJ/479 kcal  
Fedt 49,8 g  
heraf mættede fedtsyrer 4,3 g  
Kulhydrat 6,7 g  
heraf sukkerarter 0,1 g  
Kostfibre 0,50 g  
Protein 2,9 g  
Salt 6,13 g

## Cocktaildressing

Ingredienser: Mayonnaise 35,52%, ÆG, SENNEP, Creme fraiche 35,52%, FLØDE, MÆLKESYREKULTUR, Tomat-ketchup 8,88%, SELLERI, Citronsaft 5,33%, Tomatpure 4,44%, Sukker 4,44%, Wochestersauce 3,55%, SENNEP, Salt 1,42%, Tabasco 0,71%, Krydderier 0,18%.  
Tilsætningsstoffer: Ammoniak karamel (E150C), Fortykningsmiddel(E412) Konserveringsmiddel(E202)  
Næringsindhold pr. 100 g  
Energi 1742 kJ/416 kcal  
Fedt 42,3 g  
heraf mættede fedtsyrer 11,3 g  
Kulhydrat 8,9 g  
heraf sukkerarter 6,1 g  
Protein 1,7 g  
Salt 2,26 g

## Hele kogte jomfruummere

Ingredienser: JOMFRUUMMERE (Nephrops norvegicus), 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%), BYG-KERNER\*, 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 - mandag - fredag kl. 09.00 - 12.00 og 13.00 - 16.00

Mail: kundeservice@skagenfood.dk