

SkagenMenu Nytår2024

TJEKLISTE, VEJLEDNING & INGREDIENSLISTE

Tillykke

Tillykke med købet af årets nytårsmenu. Vi er glade for og stolte af, at vi her fra Skagenfood i samarbejde med Michel Michaud må være med til at gøre jeres nytårsmiddag helt speciel.

VI ANBEFALER, AT I LÆSER DENNE TJEKLISTE OG VEJLEDNING GRUNDIGT IGENNEM STRAKS VED MODTAGELSE AF KASSERNE.

Start med at pakke det hele ud af kasserne. Tjek, at alt er i med (brug tjeklisten på side 2).

Sæt alt indhold fra flamingokassen i køleskabet så hurtigt som muligt. Alternativt kan man lade tingene blive i kassen med is, der så skal sættes koldt og i skygge.

Læg kammuslinger og confiteret hummer i en pose. Put noget af isen fra den store flamingokasse i en anden pose. Posen med kammuslinger og confiteret hummer lægges ind i posen med is, og det hele lægges på køl. Alternativt kan I også lade det blive i flamingokassen og sætte den et koldt sted, hvis der stadigvæk er masser af is i kassen.

Vi anbefaler, at I deler ingredienserne op, alt efter hvilken ret de skal bruges til. De fleste emner har både navn og farvekode (der indikerer hvilken ret/servering den er påtænkt) påsat.



SkagenMenu Nytår 2024

Et samarbejde mellem vores egen huskok Jacob Dahl og den franske mesterkok Michel Michaud.



Tjekliste

| | 2 personer | 3 personer | 4 personer | 6 personer | Pakket i |
|---|------------|------------|------------|------------|-------------|
| SNACKS OG APPETIZERS (gul label) | | | | | |
| Skagenskinke Grand Cru | 1 | 1 | 1 | 1 | Pakke |
| Oliventapanade | 1 | 1 | 1 | 1 | Bøtte |
| Tangmayonnaise | 1 | 1 | 1 | 1 | Sprøjtepose |
| Gougères | 1 | 1 | 1 | 1 | Bøtte |
| Creme fraiche 38% | 1 | 1 | 1 | 2 | dl |
| Boghvedeblinis | 6 | 9 | 12 | 18 | stk |
| Vagtelæg | 6 | 9 | 12 | 18 | stk |
| Caviar "Selection Skagenfood" | 10 g | 15 g | 2 x 10 g | 2 x 15 g | Dåse |
| FORRET (blå label) | | | | | |
| Stegt hummerhale | 1 | 1 | 1 | 1 | Vacuumpose |
| Hummercreme | 1 | 1 | 1 | 1 | Bøtte |
| Yuzu confit | 1 | 1 | 1 | 1 | Sprøjtepose |
| brøndkarse-emulsion | 1 | 1 | 1 | 1 | Bøtte |
| SUPPE (orange + rød label) | | | | | |
| Jordskokkepurésuppe | 1 | 1 | 1 | 1 | Bøtte |
| Sprøde jordskokkechips | 1 | 1 | 1 | 1 | Bøtte |
| Kammuslinger | 6 | 9 | 12 | 18 | stk |
| Tøffelporvinsreduktion | 1 | 1 | 1 | 1 | Bøtte |
| HOVEDRET (lilla label) | | | | | |
| "Wellington" på torskeryg og perlehøne | 2 | 3 | 4 | 6 | stk |
| Blanquettesauce | 1 | 1 | 1 | 1 | Bøtte |
| Ørredrogn | 1 | 1 | 1 | 1 | Bøtte |
| DESSERT (grøn label) | | | | | |
| Dacquoise af mandler med passionsfrugt-bavaois | 2 | 3 | 4 | 6 | stk |
| Mandel krokant | 1 | 1 | 1 | 1 | Bøtte |
| Saltkaramel | 1 | 1 | 1 | 1 | Sprøjtepose |
| Passionsfrugt-coulis | 1 | 1 | 1 | 1 | Bøtte |
| MIDNAT | | | | | |
| Ruths Kransekage | 2 | 3 | 4 | 6 | stk |
| DERUDOVER MEDFØLGER | | | | | |
| Purper cress, dild, purløg, brøndkarse & citron | 1 | 1 | 1 | 1 | Kasse |
| Smør | 1 | 2 | 2 | 3 | Bøtte |
| Kuvertbrød | 6 | 9 | 12 | 18 | stk |

Bemærk:

Der kan forekomme variationer på antallet af bølter og pakker, men volumen vil altid stemme overens med det bestilte antal kuverter.

Råvaredata på grønt:

Se under fanebladet kassens indhold.

Holdbarhed på varer uden dato:

Skal spises inden 1/1 2025.

Næringsindhold og allergener:

Se side 13 - 14 - 15 sidst i denne vejledning.

NOTE

Ny QR kode følger.

NB. Se en video hvor vores huskok Jacob og Michel Michaud gennemgår kassernes indhold og kommer med et par gode råd. Scan denne QR kode med en QR scanner på din mobiltelefon.

SkagenMenu Nytår2024

Snacks & appetizers:

- Caviar "Selection Skagenfood" Prunier Classique Baerii med creme fraiche & lune blinis
- Skagenskinke "Grand Cru" med chef Michauds Nicoise oliventapenade
- Vagtelæg med tangmayonnaise med Moutarde de Meaux
- Lune Gougères med Piemonte-hasselnødder, Gruyere og Emmental

Forret:

Stegt hummerhale af sorthummer med hummercreme, yuzu confit, rosa peber, brøndkarse og brøndkarse-emulsion.

Suppe:

Karamelliserede kammuslinger med jordskokkepurésuppe, sprøde jordskokkechips, trøffelportvinsreduktion med masser af sorte vintertrøfler (Tuber Melanosporum) og Purper Cress.

Hovedret:

Torsk "Wellington" af mousseline af perlehøne og spinat. Bagt i sprød butterdej med Michauds signature blanquettesauce mættet med Ikura ørredrogn, dild og purløg.

Dessert:

Dacquoise af mandler med passionsfrugt-bavarois med Praline Feuilletine og mandel krokant dertil saltkaramel samt passionsfrugt-coulis med Cointreau.

Brød & smør:

Surdejsbrød og gammeldags kærnet smør lavet på det prisvindende Aabybro mejeri.

Til kl. 24:

Klassisk kransekage bagt på økologiske mandler.

Til snacks skal du bruge:

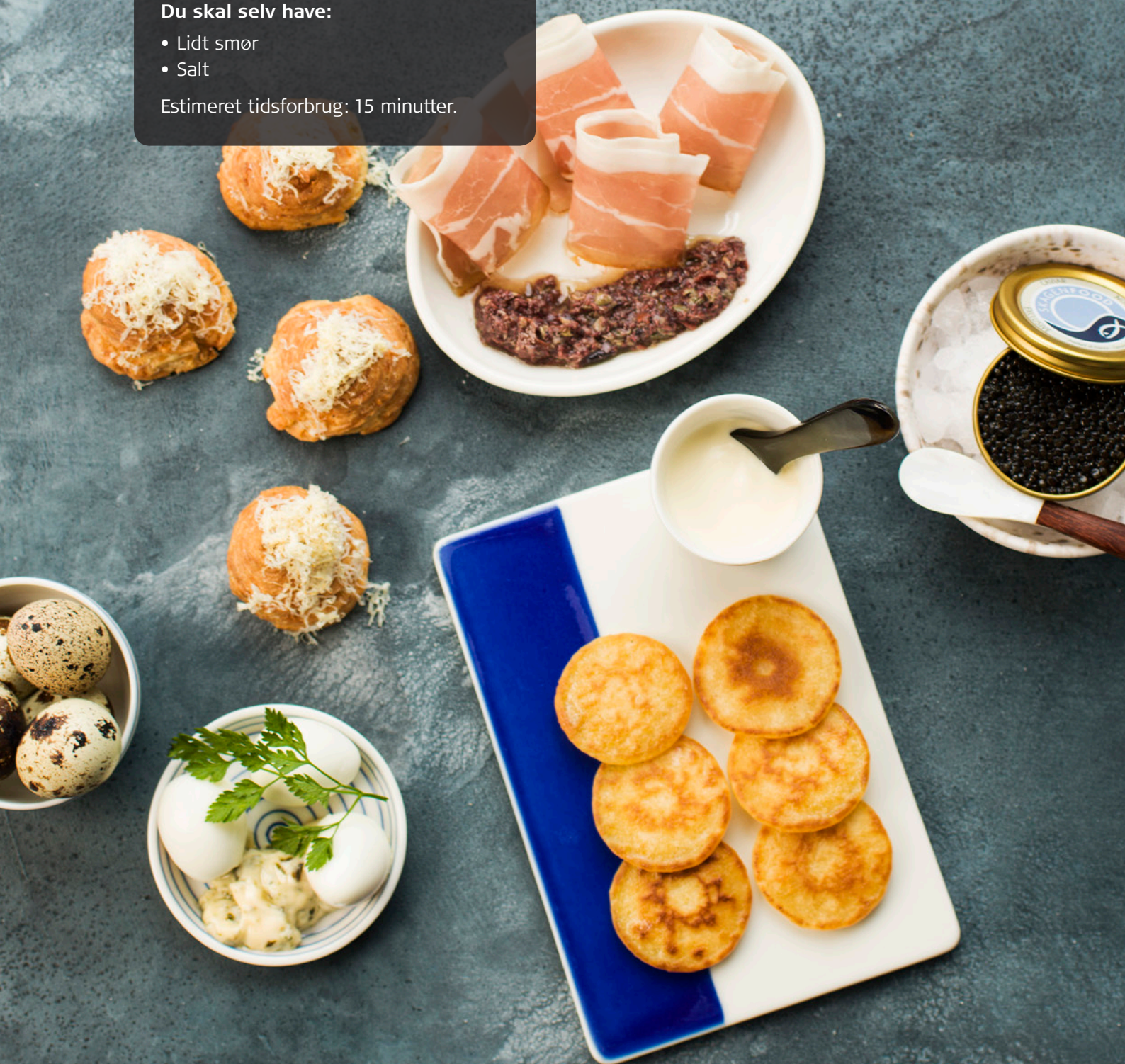
Vælg varerne med gul label.

- Caviar Skagenfood Classique Baerii
- Boghvedeblinis
- Creme fraiche
- Vagtelæg
- Tangmayonnaise
- Skagenskinke "Grand Cru"
- Oliventapenade
- Gougères

Du skal selv have:

- Lidt smør
- Salt

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter.



Snacks & appetizers

- Caviar "Selection Skagenfood" Prunier Classique Baerii med creme fraiche & lune blinis
- Skagenskinke "Grand Cru" med chef Michauds Nicoise oliventapanade
- Vagtelæg med tangmayonnaise med Moutarde de Meaux
- Lune Gougères med Piemonte-hasselnødder, Gruyere og Emmental

Start med at tænde ovnen på 175 grader varmluft.

Vagtelæg:

Bring en gryde med 1 liter vand i kog, og kom derefter vagtelæggene forsigtigt i det spilkogende vand med en hulske. Lad æggene koge i præcis 2 minutter og 30 sekunder. Derefter afkøles de under rindende, koldt vand i 2 minutter. Lad herefter de kogte, upillede vagtelæg stå i det kolde vand i 20 minutter (dette gør det nemmere at pille dem efterfølgende). Pil forsigtigt æggene, og halver dem evt. Drys dem med lidt god salt, fx flagesalt fra Læsø eller Maldon. Top hvert æg med en smule tangmayonnaise eller server dem i en lille skål på siden.

Fif: Du kan sagtens koge og pille vagtelæggene dagen før. Opbevar dem på køl i en bøtte med godt saltet vand.

NB: Hvis du koger æggene i forvejen, skal du først halvere dem, når de skal serveres.

Caviar & blinis:

Lun blinis på en pande i lidt brusende smør, eller top dem med en lille klat smør, og lun dem i 2-3 minutter i en 175 grader forvarmet ovn. Anret de lune blinis med caviar og creme fraiche, eller server direkte fra caviardåsen. Sæt en lille fin ske i gerne af ben eller horn, men aldrig af sølv. Det giver bismag.

Skagenskinke "Grand Cru" og oliventapanade:

Anret skinkestykkerne på et lille fad eller tallerken sammen med oliventapanaden.

Fif: Tag gerne skinken ud fra køleskabet i god tid før servering (1-2 timer er fint).

Gougères:

Lun Gougères i et lille ildfast fad i en 175 grader forvarmet ovn i 2-3 minutter.

Anretning:

Som vist.

Om Caviaren:

Vores egen selekterede Caviar er nøje udvalgt af vores huskok Jacob i samarbejde med Gourmet Engros og Prunier Caviar i Bordeaux. Caviaren er en Acipenser Baerii og vi kalder den Skagenfood Selection. Caviaren har en fyldig og cremet smag. Caviaren modner i 8 uger i originale modningsdåser, inden den er klar til at blive pakket. Æggene er silkebløde, smelter på tungen og efterlader en skøn umamismag i munden. Størene er 7-8 år ved slagtning.

Der er ingen tvivl om, at denne Caviar er perfekt i alle aspekter. Den er som små smukke funkende perler af rogn; sprød og ren med en delikat pop i finishen. Baerii har en meget delikat, mild og afbalanceret eftersmag af nødder, som kommer til udtryk gennem en mild og let saltning, der på ingen måde overdøver.

Til denne ret skal du bruge:

Vælg varerne med blå label.

- Stegt hummerhale
- Hummercreme
- Yuzu confit
- Brøndkarse-emulsion
- Brøndkarse
- Rosa peber
- Boller & kuvertsmør

Du skal selv have:

- Lidt godt salt

Estimeret tidsforbrug: 5 minutter.



Forret

Stegt hummerhale af sorthummer med hummercreme, yuzu confit, rosa peber, brøndkarse og brøndkarse-emulsion.

Sæt ovnen op på 200 grader.

Brød:

Lun brødet i den forvarmede ovn i 4-5 min. Server det gode smør dertil. (Du kan vælge at lune alt brødet nu, eller du kan lune det af 2 omgange. Det skal række til denne ret og den efterfølgende suppe.

Hummercreme:

Kom ca. 1 liter vand i en lille gryde med tilhørende låg. Opvarm vandet til kogepunktet, put bøtten med hummercreme (med låget på) i vandbadet, og sluk for varmen. Læg låg på gryden, og lad bøtten "svømme" i toppen af gryden i ca. 10 min. Ryst cremen godt sammen med låget på, når den er gennemvarm.

NB. Cremen skal blot serveres lun.

Brøndkarse-emulsion:

Rør i emulsionen med en lille ske til den er en uniform og glat masse.

Yuzu confit:

Nuldr eller masser Yuzu confit'en mellem din tommel og pegefinger til den virker homogen og blød.

Stegt hummerhale:

Hummerhalerne er allerede pillet, krydret og forstegt, og skal dermed blot lunes. Du gør det nemmest ved at sætte 1-2 liter vand over i en anden gryde. Bring det til kogepunktet og dump posen med hummerhalerne ned i vandet. Sluk for blusset, og læg en lille tallerken eller andet der kan holde posen og indhold nede i vandet. Lad hummeren lune heri i præcis 6 minutter.

Anretning:

Klip posen op, tag forsigtigt hummerstykkerne ud, og lad dem dryppe af på lidt papir. Drys hver hale med lidt godt salt, fx. Maldon eller Læsøsalt. Anret hummeren i midten af en lun tallerken, og sæt 4-5 små dupper af Yuzu confit rundt om hummeren. Kom den lune hummercreme omkring hummeren, og kom derefter en smule brøndkarse emulsion rundt om. Pynt med plukket brøndkarse og drys til sidst med en smule rosa peberkorn som du knuser let mellem fingrene, mens du drysser. Server lune boller samt smør dertil.



Til denne ret skal du bruge:

Vælg varerne med orange + rød label.

- Jordskokkepurésuppe
- Kammuslinger
- Trøffelportvinsreduktion
- Purper Cress
- Sprøde jordskokkechips
- Citron
- Boller og kuvertsmør

Du skal selv have:

- Salt
- Lidt smør
- Lidt neutral olie

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter.



Suppe

Karamelliserede kammuslinger med jordskokkepurésuppe, sprøde jordskokkechips, trøffelportvinsreduktion med masser af sorte vintertrøfler (Tuber Melanosporum) og Purper Cress.

Tænd ovnen på 200 grader.

Lun det sidste brød (hvis du ikke lavede det hele i første omgang) i den forvarmede ovn i 4-5 min. Server det gode kuvertsmør dertil.

Skru ovnen op på 225 grader varmluft! (til hovedretten).

Trøffelportvinsreduktion:

Kom ca. 1 liter vand i en lille gryde med tilhørende låg. Opvarm vandet til kogepunktet, put bøtten med trøffelportvinsreduktion (med låget på) i vandbadet, og sluk for varmen. Læg låg på gryden, og lad bøtten "svømme" i toppen af gryden i ca. 10 min.

Jordskokkepurésuppe:

Hæld suppen i en gryde, der er stor nok til at der kan komme en stavblender ned i suppen og blende. Kog suppen op under omrøring. Tilsæt evt. 10 g smør pr. Person. Blend suppen med en stavblender, eller pisk med et piskeris. Smag på suppen, og juster smagen med en smule friskpresset citronsaft – bare 2-3 dråber pr. Person.

Sæt suppen til side, mens du steger kammuslinger.

Kammuslinger:

Drys evt. en lille smule sukker på den ene side af kammuslingerne (dette gør, at du nemmere får en flot karamelliseret overflade, når du steger dem), og lad dem gerne trække i 5-10 min., før du steger dem!

Tag en pande, der passer i størrelsen, til dine kammuslinger (de må IKKE ligge for tæt - så køles panden ned, og du får kogte skaldyr). Varm op til høj varme, tilsæt en smule neutral

olie, og læg kammuslingerne på panden med den sukrede side nedad. Skru lidt ned, og lad kammuslingerne brune uden at røre for meget ved dem. Når de begynder at blive flot gyldne, tilsætter du et par tern koldt smør. Lad smøret bruse op, mens du laver forsigtige cirkelbevægelser med panden. Vend og steg videre for svag varme, mens du "drypsteger" på toppen ved at tage smør fra panden med en ske og hælde det over kammuslingerne. Fortsæt drypstegningen i ca. 45 sekunder. OBS. De skal max være på panden i sammenlagt 1-1,5 min. Krydr med salt og peber.

Anretning:

Bring, lige før servering, suppen tilbage til kogepunktet, og blend evt. igen så den skummer. Kom suppen i brandvarme dybe tallerkener, fordel kammuslinger deri, og kom en krans af trøffelportvinsreduktion (rør godt i den først) rundt langs kanten. Pynt med Purper Cress og de sprøde jordskokker.

Fif: Kom kogende vand i dine suppetallerkener lige inden, du tilbereder fisken. Hæld vandet af, og tør tallerkenerne. De kan også sættes i ovnen i 5 min.

Til denne ret skal du bruge:

Vælg varerne med lilla label.

- "Wellington" på torskeryg og perlehøne
- Blanquettesauce
- Ikura ørredrogn
- Dild
- Purløg
- Citron

Du skal selv have:

- Evt. 1 æggeblomme
- Salt & peber

Estimeret tidsforbrug: 35 minutter.



Hovedret

Torsk "Wellington" af mousseline af perlehøne og spinat. Bagt i sprød butterdej med Michauds signature blanquettesauce mættet med lkura ørredrogn, dild og purløg.

Tænd ovnen på 225 grader varmluft.

Wellington:

Tag Wellington ud af køleskabet 1 time før, de skal bages. Åbn bøtten eller bøtterne, og sæt forsigtigt hver Wellington over på en bageplade med bagepapir på. Sørg for, at der er mindst 3 cm imellem dem. De er allerede penslet med æg, men du kan evt piske en enkelt æggeblomme med lidt salt og pensl dejen generøst - for en ekstra smuk finish!

Sæt Wellingtons ind på midterste rille i en forvarmet ovn ved 225 grader varmluft, og lad dem tilberede i 14-16 minutter. Lad dem hvile, et lunt sted, utildækket, i ca. 10 minutter derefter.

Brug gerne et stegetermometer, og stik ind til midten i en Wellington (tag en der står i midten på bagepladen). Tilbered til omkring 43-44 grader C. Temperaturen vil fortsat stige 4-5 grader når du tager fisken ud af ovnen og lader den trække.

Kokke-fif: Har du ikke et præcist stegetermometer så brug en stegenål eller tandstik til at vurdere om fisken er lun (ikke brandvarm) hele vejen igennem. Stik den hele vejen igennem fisken på det tykkeste sted og mærk umiddelbart herefter temperaturen af nålen, der nu skal være varm, men ikke brændende på overlæben.

Blanquettesauce:

Pluk dild og hak det fint, skær eller klip purløg tyndt og fint. Kom begge dele i en lille skål. Kom blanquettesaucen over i en lille tykbundet gryde eller kasserolle og kog den op. Tilsæt nu 10-15 g koldt smør i tern pr. person. Smørret blendes i saucen med en stavblender til det er opløst og saucen skummer let. Smag til med salt, peber og et par dråber citronsaft. Lige før servering vendes ørredrogn, dild og purløg i saucen, og den serveres straks. (Saucen må ikke varmes yderligere op, når rogn og krydderurter er tilsat!)

Anretning:

Skær forsigtigt hver Wellington over med en meget skarp brødkniv (brug lange savende bevægelser, og pres ikke for hårdt). Kom fisken på varme tallerkener, og skil de 2 stykker lidt fra hinanden. Hæld 2 skefulde sauce med fyld i midten. (er der sauce i overskud, kan det serveres i en lille skål ved siden af).

Dessert

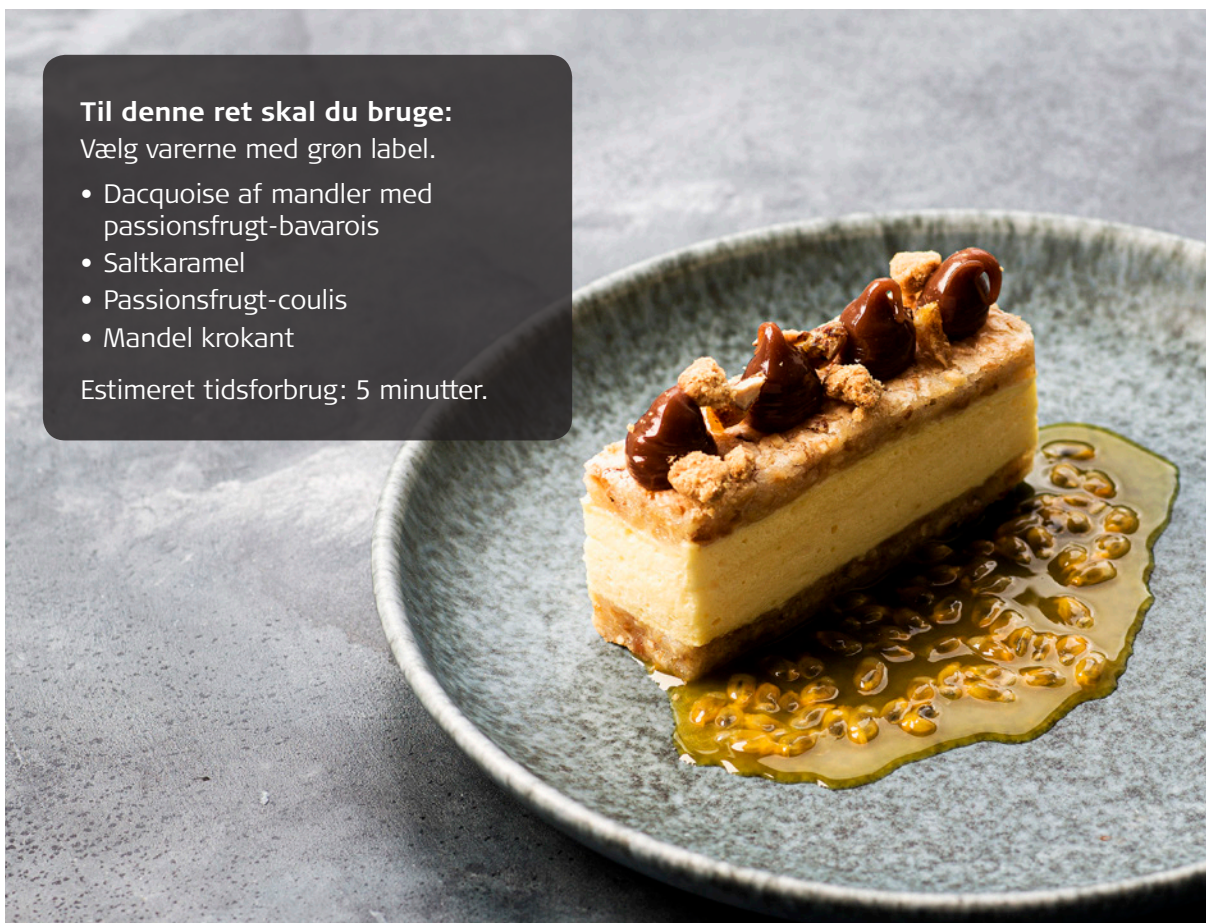
Dacquoise af mandler med passionsfrugt-bavarois med Praline Feuilletine og mandel krokant dertil saltkaramel samt passionsfrugt-coulis med Cointreau.

Til denne ret skal du bruge:

Vælg varerne med grøn label.

- Dacquoise af mandler med passionsfrugt-bavarois
- Saltkaramel
- Passionsfrugt-coulis
- Mandel krokant

Estimeret tidsforbrug: 5 minutter.



Anretning:

Som vist på billedet. Tag desserten (kagen) og saltkaramel ud af køleskabet 10 min., før desserten skal spises. Anret kagen på kølige tallerkener.

Top hvert stykke kage med 3-4 dutter saltkaramel, og drys med mandel krokant. Rør i passionscoulisen, og fordel den omkring kagen.

Til kl. 24



Du modtager fra Skagenfood:

- Kranskekage

Estimeret tidsforbrug: 1 minut.

Server kranskekagen kl. 24 sammen med et glas champagne eller en anden mousserende vin.

Vælg gerne en ikke alt for tør vin, da den søde kranskekage vil få vinen til at fremstå sur. Vælg i stedet en Demi-Sec (halvsød), og din lykke er gjort!

Ingrediensliste og næringsindhold - SkagenMenu Nytår 2024

Caviar Acipenser Baerii:

Ingredienser: STØRROGN (ACIPENSER BAERII) (FISK), salt, konservering (E285). Kan indeholde spor af fisk.

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 1039kJ/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 |

Vagtelæg:

Ingredienser: Vagtelæg
Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|-------------------------|----------------|
| Energi | 714kJ/172 kcal |
| Fedt | 13 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 3,7 g |
| Kulhydrat | 0,7 g |
| heraf sukkerarter | 0,3 g |
| Protein | 13 g |
| Salt | 0,34 g |

Boghvedeblinis:

Ingredienser: HVEDEMEL (GLUTEN), frisk SØDMÆLK, vand, ÆG fra fritgående høns, koncentreret SMØR (MÆLK), bagepulver (E450, E500), rørsukker, salt, HVEDE stivelse (GLUTEN), SKYR (MÆLK)

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 1133kJ/271 kcal |
| Fedt | 13 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 7 g |
| Kulhydrat | 30,7 g |
| heraf sukkerarter | 2,8 g |
| Protein | 6,9 g |
| Salt | 1,79 g |

Crème fraîche 38%:

Ingredienser: Økologisk FLØDE 38% - syrnet med mælkesyrekultur. Ikke homogeniseret. Højpasteuriseret.

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 1494kJ/363 kcal |
| Fedt | 38 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 24 g |
| Kulhydrat | 2,7 g |
| heraf sukkerarter | 2,7 g |
| Protein | 2,5 g |
| Salt | 0,07 g |

Oliventapenade:

Ingredienser: Oliven, olivenolie, hvidløg, kapers, ANSJOS

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 1659kJ/396 kcal |
| Fedt | 43 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 2,5 g |
| Kulhydrat | 1,8 g |
| heraf sukkerarter | 0 g |
| Protein | 1,7 g |
| Salt | 0,34 g |

Tangmayonnaise:

Ingredienser: Rapsolie, ÆG, tang, dijonsennep (SULFITTER, SVOVLDIOXID, SENNEP, HVIDVINSEDDIKE)

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 3359kJ/803 kcal |
| Fedt | 89,6 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 6,0 g |
| Kulhydrat | 0,9 g |
| heraf sukkerarter | 0 g |
| Protein | 1,5 g |
| Salt | 1,18 g |

Gougères:

Ingredienser: ÆG, vand, HVEDEmel, SMØR, GRUYERE, EMMENTALER, salt, MUSKATNØD

| | |
|--------------------------|----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 842kJ/201 kcal |
| Fedt | 14,2 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 9,1 g |
| Kulhydrat | 8,8 g |
| heraf sukkerarter | 0,5 g |
| Protein | 9,2 g |
| Salt | 0,95 g |

Stegt hummer:

Ingredienser: HUMMER, SMØR saltet, rosmarin, hvidløg

| | |
|--------------------------|----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 539kJ/129 kcal |
| Fedt | 5,6 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 3,0 g |
| Kulhydrat | 1,4 g |
| heraf sukkerarter | 0 g |
| Protein | 18,2 g |
| Salt | 1,29 g |

Ingrediensliste og næringsindhold - SkagenMenu Nytår 2024

Hummercreme:

Ingredienser: FLØDE, HUMMER, porre, persillerod, SELLERI, løg, fennikel, hvidløg, timian, xantana (kan indeholde spor af ÆG, GLUTEN, KREBS, FISK, SESAM, SOYA, MÆLK), fennikelfrø, laurbærblade, sort peber, persille, korianderfrø

| | |
|--------------------------|----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 898kJ/215 kcal |
| Fedt | 19,4 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 12,1 g |
| Kulhydrat | 2,7 g |
| heraf sukkerarter | 1,9 g |
| Protein | 7,9 g |
| Salt | 0,50 g |

Yuzu confit:

Ingredienser: Citron, sukker, yuzu

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 686 kJ/164 kcal |
| Fedt | 0,6 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 0,1 g |
| Kulhydrat | 36 g |
| heraf sukkerarter | 36 g |
| Protein | 0,3 g |
| Salt | 0 g |

Brøndkarse-emulsion:

Ingredienser: Brøndkarse, spinat, planteolie, citron, ÆG, salt, HVIDVINSEDDIKE (SVOVLDIOXID, SULFITTER), SENNEP ((SVOVLDIOXID, SULFITTER), sort peber

| | |
|--------------------------|----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 774kJ/185 kcal |
| Fedt | 18,9 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 1,4 g |
| Kulhydrat | 0,6 g |
| heraf sukkerarter | 0,4 g |
| Protein | 2,1 g |
| Salt | 2,16 g |

Jordkokkepuresuppe:

Ingredienser: Jordkokker, FLØDE, SØDMÆLK, løg, salt, hvidløg, sort peber, laurbærblade

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 606 kJ/145 kcal |
| Fedt | 10,9 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 6,9 g |
| Kulhydrat | 8,8 g |
| heraf sukkerarter | 3,9 g |
| Protein | 2,4 g |
| Salt | 0,89 g |

Jordkokkechips:

Ingredienser: Jordkokker, rapsolie, salt

| | |
|--------------------------|------------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 1114 kJ/266 kcal |
| Fedt | 23,7 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 1,6 g |
| Kulhydrat | 11,4 g |
| heraf sukkerarter | 3,1 g |
| Protein | 1,6 g |
| Salt | 1,14 g |

Kammuslinger:

Ingredienser: KAMMUSLING (placopecten magellanicus)

| | |
|--------------------------|----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 318 kJ/75 kcal |
| Fedt | 0,4 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 0,1 g |
| Kulhydrat | 0,6 g |
| heraf sukkerarter | <1 g |
| Protein | 17,2 g |
| Salt | 0,4 g |

Trøffelportvinsreduktion:

Ingredienser: PORTVIN (SVOVLDIOXID, SULFITTER), RØD-VIN (SVOVLDIOXID, SULFITTER), løg, trøffel, timian

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 472 kJ/113 kcal |
| Fedt | 0 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 0 g |
| Kulhydrat | 7,6 g |
| heraf sukkerarter | 7,1 g |
| Protein | 0,4 g |
| Salt | 0,01 g |

Wellington af perlehøne:

Ingredienser: BUTTERDEJ (GLUTEN), spinat, TORSK (FISK), kylling, FLØDE, ÆG, salt, sort peber

| | |
|--------------------------|------------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 1019 kJ/243 kcal |
| Fedt | 15,7 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 7,2 g |
| Kulhydrat | 17,6 g |
| heraf sukkerarter | 0,5 g |
| Protein | 7,8 g |
| Salt | 1,42 g |

Blanquettesauce:

Ingredienser: FISKEBEN, FLØDE, SMØR, SELLERI, fennikel, NOILLY PRAT (MÆLK, SVOVLDIOXID, SULFITTER), persillerod, løg, hvidvin (SVOVLDIOXID, SULFITTER), porre, persille, hvidløg, salt, timian, korianderfrø, fennikelfrø, sort peber, laurbærblade

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 888 kJ/212 kcal |
| Fedt | 19,2 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 12,1 g |
| Kulhydrat | 2,0 g |
| heraf sukkerarter | 1,3 g |
| Protein | 7,7 g |
| Salt | 0,51 g |

Dacquoise af mandler med passionsfrugt-bavarois:

Ingredienser: ÆG, sukker, FLØDE, MANDEL, HASSELNØD, ÆG, gelatine, kartoffelmel, passionsfrugt, vand

| | |
|--------------------------|------------------|
| Næringsindhold pr. 100 g | |
| Energi | 1335 kJ/319 kcal |
| Fedt | 19,2 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 5,4 g |
| Kulhydrat | 25,7 g |
| heraf sukkerarter | 21,0 g |
| Protein | 10,6 g |
| Salt | 1,13 g |

Ingrediensliste og næringsindhold - SkagenMenu Nytår 2024

Mandelkrokant:

Ingredienser: MANDEL, sukker, SMØR, HVEDEMEL (GLUTEN), salt

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|-------------------------|------------------|
| Energi | 2225 kJ/532 kcal |
| Fedt | 37,1 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 12,2 g |
| Kulhydrat | 36,6 g |
| heraf sukkerarter | 22,5 g |
| Protein | 10,5 g |
| Salt | 0 g |

Saltkaramel:

Ingredienser: FLØDE, SØDMÆLK, glukose, sukker, SMØR, maldonsalt

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|-------------------------|------------------|
| Energi | 1504 kJ/360 kcal |
| Fedt | 22,7 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 14,7 g |
| Kulhydrat | 38,2 g |
| heraf sukkerarter | 25,9 g |
| Protein | 1,3 g |
| Salt | 1,05 g |

Passionsfrugt-coulis:

Ingredienser: Passionsfrugt, sukker

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Energi | 589 kJ/141 kcal |
| Fedt | 0,6 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 0 g |
| Kulhydrat | 36,2 g |
| heraf sukkerarter | 16,7 g |
| Protein | 1,8 g |
| Salt | 0,06 g |

Skagenskinke:

Ingredienser: Dansk skinke uden ben. Saltet med havsalt og krydderier. Antioxidant (E300, E301).

Tørret og modnet i mindst 12 måneder. Koldrøget. Efter åbning opbevares Skagen Skinken ved højst 5 grader.

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|-------------------------|------------------|
| Energi | 1430 kJ/342 kcal |
| Fedt | 26,0 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 11,0 g |
| Kulhydrat | 0,5 g |
| heraf sukkerarter | 0,5 g |
| Protein | 27,0 g |
| Salt | 4,0 g |

Ørredrogn:

Ingredienser: Ikura Ørredrogn (Onc. Mykiss, TRR)

Ingredienser: ØRREDROGN, salt, sukker

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|-------------------------|----------------|
| Energi | 791kJ/188 kcal |
| Fedt | 8,2 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 1,5 g |
| Kulhydrat | 2,8 g |
| heraf sukkerarter | <0,5 g |
| Protein | 26 g |
| Salt | 2,3 g |

Rosa peber:

100% rosa peber.

Signaturbrød:

Ingredienser: Vand, HVEDEMEL*, FULDKORNSHVEDEMEL* (10,8%), fuldkornshvedesurdej* (vand, FULDKORNSHVEDEMEL*) (8,6%), hvedesurdej* (HVEDEMEL*, vand, gær), hørfrø*, lys BYGMALT*, havsalt med jod, gær.

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|-------------------------|----------------|
| Energi | 957kJ/229 kcal |
| Fedt | 1,6 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 0,1 g |
| Kulhydrat | 44 g |
| heraf sukkerarter | 1 g |
| Protein | 7,4 g |
| Salt | 0,9 g |

Gammeldags kærnet smør:

Ingredienser: Pasteuriseret PISKEFLØDE, MÆLKESYREKULTUR, salt, 2% sydesalt, vand.

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Energi | 2971kJ/710 kcal |
| Fedt | 79,8 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 50,9 g |
| Kulhydrat | 0,6 g |
| heraf sukkerarter | 0,6 g |
| Protein | 0,5 g |
| Salt | 2,54 g |

Klassisk kransekage:

Ingredienser: Sukker, MANDLER, vand, ÆGGEHVIDER, glukosesirup, kartoffelstivelse, emulgator E322 (soja), naturlig vanillearoma.

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Energi | 1825kJ/434 kcal |
| Fedt | 20 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 3,1 g |
| Kulhydrat | 53 g |
| heraf sukkerarter | 50 g |
| Protein | 8,2 g |
| Salt | 0,06 g |

Skagenfood, huskokken Jacob Dahl & Michel Michaud siger velbekomme - og ønsker jer

Godt Nytår!

Vind en MåltidsKasse i 3 måneder

Upload billeder på Instagram af jeres nytårsmenu.



Post dine bedste billeder og videoer, mens I pakker maden ud, er i gang i køkkenet eller af de færdige retter, der nydes ved bordet.

Husk at hashtagge (#) med:

#skagenfood #nytårsmenu #SkagenMenu
og brug gerne @mention Skagenfood og de venner, du nyder menuen med.

Vi trækker lod blandt alle posts om 1 måltidskasse (SkagenKassen) til 2 personer, leveret til døren i 12 uger – **værdi 5.000 kr.**



skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630. Mandag - torsdag kl. 9-12 og 13-16 / Fredag kl. 9-12 og 13-14 / Søndag kl. 9-11.

Mail: kundeservice@skagenfood.dk