

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 bøtte aioli
- 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 Nytårsmenu



Snacks

Caviar Baerii, Skagenfood Selection serveret med lune blinis, kørvæl & 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 kørvæl, og skyl den i koldt vand. Anret caviar på de lune blinis, top med lidt creme fraiche og pynt med kørvæl.



Skaldyrsfad

Friskkogt sort hummer, jomfruhummere, samt søkogte rejer serveret med aioli 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 savtakket 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 klørerne 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

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 1133 kJ/271 kcal
Fedt 13,0 g
heraf mættede fedtsyrer 7,0 g
Kulhydrat 30,7 g
heraf sukkerarter 2,8 g
kostfibre 0 g
Protein 6,9 g
Salt 1,79 g

Crème Fraîche 38%

Ingredienser: Økologisk FLØDE 38% syrnnet 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

Aioli

Ingredienser: Rapsolie, kartoffel, ÆG, salt, eddike, SENNEP og peber.
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 0,5 g
Protein 2,9 g
Salt 6,13 g

Cocktaildressing

Ingredienser: Mayonnaise 35,52%, ÆG, SENNEP, Crème fraîche 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 jomfruhummere

Ingredienser: JOMFRUHUMMERE (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, FULD-KORNSHVEDEMEL*), GROFT ØLANDS-HVEDEMEL* (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. Mandag - torsdag kl. 9-12 og 13-16 / Fredag kl. 9-12 og 13-14 / Søndag kl. 9-11.

Mail: kundeservice@skagenfood.dk