

# 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.

**Tag Wellington til hovedretten ud af køleskabet ca. 1 time før, de skal bages!**



### 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
<b>SNACKS OG APPETIZERS</b> (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
Crème fraîche 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
Parmesanost	1	1	1	1	stk
<b>FORRET</b> (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
Rosa peber	1	1	1	1	Pose
<b>SUPPE</b> (orange + rød label)					
Jordskokkepurésuppe	1	1	1	1	Bøtte
Sprøde jordskokkechips	1	1	1	1	Bøtte
Kammuslinger	6	9	12	18	stk
Trøffelportvinsreduktion	1	1	1	1	Bøtte
<b>HOVEDRET</b> (lilla label)					
"Wellington" på torskeryg og perlehøne	2	3	4	6	stk
Blanquettesauce	1	1	1	1	Bøtte
Ørredrogn	1	1	1	1	Bøtte
<b>DESSERT</b> (grøn label)					
Dacquoise af mandler med passionsfrugt-bavarois	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
<b>MIDNAT</b>					
Ruths Kransekage	2	3	4	6	stk
<b>DERUDOVER MEDFØLGER</b>					
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.



**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 kranssekage bagt på økologiske mandler.







# 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 den 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 og tapanaden ud af 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 minutter. Når de kommer ud af ovnen rives et fint lag parmesan over de lune gougères.

## 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 funklende 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: 15 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. Når indholdet i bøtten bliver varmt dannes der tryk i bøtten som bevirker at låget kan poppe af! For at undgå dette, lettes kortvarigt på låget efter et par minutters opvarmning og låget lukkes på igen mens indholdet luges færigt. 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 homogen og glat masse.

### **Yuzu confit:**

Masser Yuzu confit'en mellem din tommel og pegefingertil 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.

Når indholdet i bøtten bliver varmt dannes der tryk i bøtten som bevirker at låget kan poppe af! For at undgå dette, lettes kortvarigt på låget efter et par minutters opvarming og låget lukkes på igen mens indholdet luner færgt.

## 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 smørret 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

---

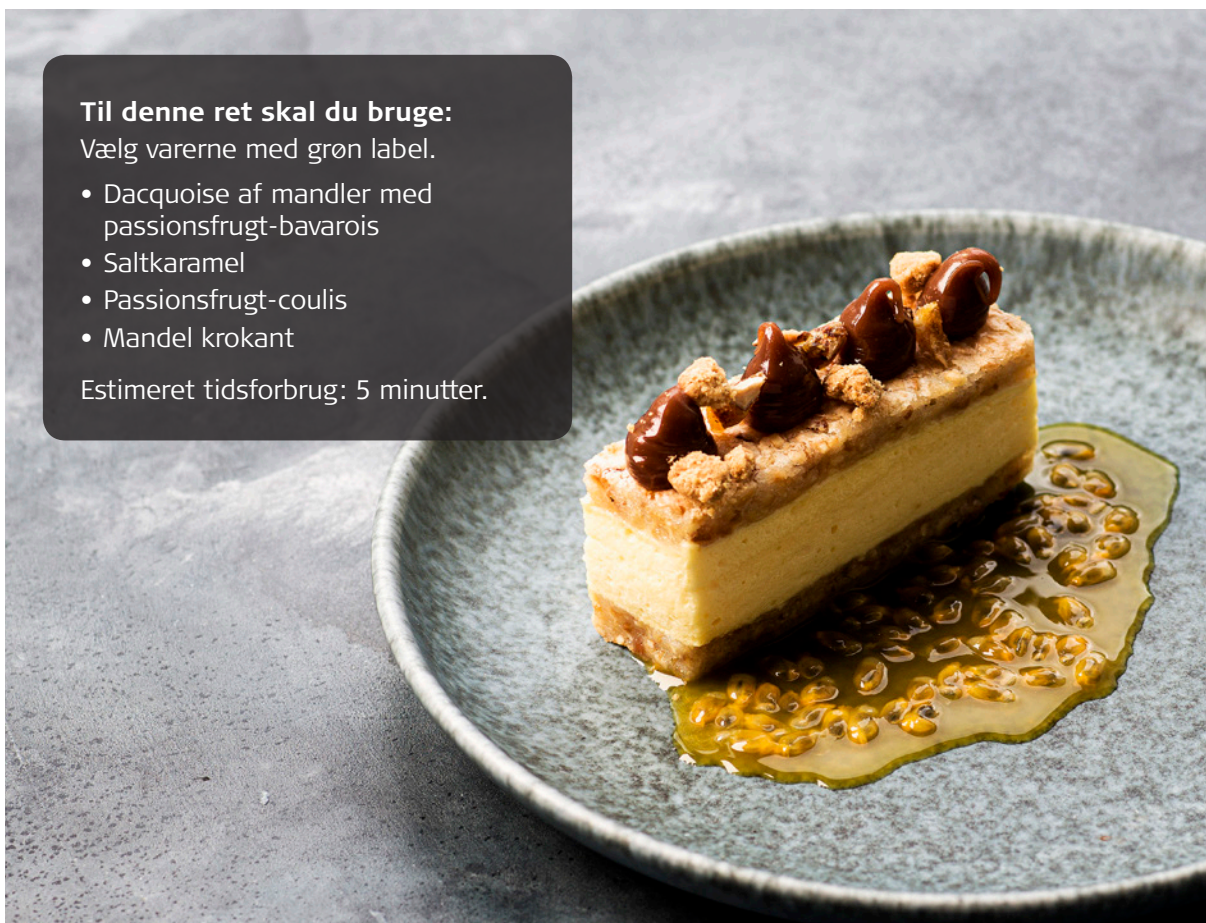
Dacquoise af mandler med passionsfrugt-bavarois med Praline Feuilletine og mandel krokant dertil saltkaramel samt passionsfrugt-coulis med Cointreau.

### 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

### Parmesan:

Ingredienser: Økologisk MÆLK, salt, OSTELØBE

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	1671kJ/402 kcal
Fedt	30 g
heraf mættede fedtsyrer	20 g
Kulhydrat	0 g
heraf sukkerarter	0 g
Protein	32 g
Salt	1,6 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, HASSELNØD

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

## Jordskokkepuresuppe:

Ingredienser: Jordskokker, 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: Jordskokker, 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 torskeloin og perlehøne:

Ingredienser: BUTTERDEJ (GLUTEN), spinat, TORSK (FISK), perlehøne, 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