

SkagenMenu Påske2025

TJEKLISTE, VEJLEDNING & INGREDIENSLISTE

Tillykke

Tillykke med købet af årets påskemenu. Vi er glade for og stolte af, at vi må være med til at gøre jeres påskefrokost 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 med.

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.

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!

Tjekliste

Kassens indhold:

- Ikura ørredrogn
- Stegt hummerhale
- Hummercreme
- Yuzu confit
- Brøndkarse-emulsion
- "Wellington" på torskeryg og perlehøne
- Blanquettesauce
- Primitivoboller

Kitkassens indhold:

- Brøndkarse
- Dild
- Purløg
- Citron
- Små kartofler
- Grønne asparges
- Rosa peber



Til denne ret skal du bruge:

- Stegt hummerhale
- Hummercreme (blå label)
- Yuzu confit (blå label)
- Brøndkarse-emulsion (blå label)
- Brøndkarse
- Rosa peber
- Boller

Du skal selv have:

- Lidt god salt
- Smør

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.

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 opvarming og låget lukkes på igen mens indholdet luges færdigt. 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 pegefinger til den virker homogen og blød.

Stegt hummerhale:

Hummerhalerne er allerede pillet, krydret og forstegt, og skal dermed blot luges. 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 god 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 dryp 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:

- "Wellington" på torskeryg og perlehøne
- Blanquettesauce (lilla label)
- Ikura ørredrogn
- Dild
- Purløg
- Citron
- Grønne asparges
- Små kartofler

Du skal selv have:

- Evt. 1 æggeblomme
- Salt & peber
- Smør

Estimeret tidsforbrug: 35 minutter.



Hovedret

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

Tænd ovnen på 225 grader varmluft.

Små kartofler vendt med smør:

Kog kartoflerne i godt saltet vand, til de er møre. (ca. 18-22 minutter) Lad dem dampe godt af i et dørslag. Vend kartoflerne med god salt og lidt smør.

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 pensle dejen generøst - for en ekstra smuk finish!

Sæt Wellingtons ind på midterste rille i den forvarmede ovn, 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!)

Stegte grønne asparges:

Kasser den nederste 1/5 af de grønne asparges og skræl evt. den tilbageværende nederste halvdel.

Steg asparges på en pande i lidt olivenolie eller smør. Krydr med salt og peber. De skal typisk steges 1-2 minutter på hver side - da de gerne må have lidt bid.

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).

Ingrediensliste og næringsindhold - PåskeMenu 2025

Stegt hummer:

Ingredienser: HUMMER, SMØR saltet, rosmarin, hvidløg

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	539 kJ/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

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	898 kJ/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	774 kJ/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

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

Ørredrogn:

Ingredienser: Ikura Ørredrogn (Onc. Mykiss, TRR)

Ingredienser: ØRREDROGN, salt, sukker

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	791 kJ/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.

Primitivo fuldkornsboller øko:

Ingredienser: vand, HVEDEMEL*, FULDKORNSHVEDEMEL* (10,8%), FULDKORNSHVEDEsurdej* (vand, FULDKORNSHVEDEMEL*) (8,6%), HVEDEsurdej* (HVEDEMEL*, vand, gær), hørfrø*, lys BYGMALT*, havsalt med jod, gær. * = Økologisk

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	957 kJ/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

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

God Påske!

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