

Skagenfood Stjernes kud

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Vi anbefaler, at du læser denne tjekliste og vejledning grundigt igennem straks ved modtagelse af kassen.

Start med at pakke det hele ud af flamingokassen. Tjek, at alt er i pakken (brug tjeklisten herunder). Sæt det hele i køleskabet så hurtigt som muligt.

Tjekliste (Indhold til hhv 2-3 eller 4-6 kuverter)

- 6 eller 12 store rødspættefileter str. 3
- 1 eller 2 bøtter (a 225 g drænet vægt) håndpillede rejer, MSC
- 75 eller 150 g rasp, Øko
- 1 eller 2 salathoved, Øko (IT) (KI.I)
- 6 eller 12 grønne asparges, Øko (ES) (KI.I)
- Dild, Øko (DK) (KI.I)
- Citron, Øko (IT) (KI.I)
- 1 eller 2 dl creme fraiche 18%, Øko
- 50 eller 100 g mayonnaise, Øko
- 50 g tomatketchup, Øko
- 1 eller 2 stk Skagen Loaf, surdejsbrød



Skagenfood Stjernes kud



Stjernes kud a la huskokken

Lad os starte med

Skyl alle grøntsager samt eventuelle krydderurter og frugter. Husk at vaske dine hænder og køkkenredskaber umiddelbart efter håndtering af rå fisk, rå kød og grøntsager med jord.

Find alle de køkkenredskaber frem, du skal bruge til retten.

Forberedelse:

Pluk salat ud i blade, og pluk dild i kviste. Kom begge dele i iskoldt vand, til de skal bruges. Sling dem tørre i en salatslynge. Skær citron ud i både. Kom rejerne i en sigte, og lad dem dryppe af i sigten, til de skal bruges senere.

Asparges:

Fjern den træede ende på de grønne asparges ved at brække dem af - skær evt. enderne til, så de er lige. Sæt en gryde over med vand, tilsæt salt når vandet koger, og blancher aspargeserne i 1-2 min. Køl af i koldt vand, og dryp dem af på køkkenrulle.

Cocktaildressing:

Rør mayonnaise, creme fraiche og ketchup sammen i en lille skål. Smag til med en smule citronsaft, salt, sukker og peber. Har du en flaske Worcestershire sauce eller HP sauce stående, kan du med fordel komme 5-10 dråber i dressing for et touch af skøn umami.

Fisk:

Du vælger selv, hvor mange stegte og dampede fisk, du ønsker i netop dit stjernes kud.

Dampet fisk: Rul de fiskefileter som du vil dampe, til en rulle, og kom dem i et smurt ovnfast fad. Hæld hvidvin over, og krydr med salt og peber. Dæk fisken med et stykke bagepapir, luk helt tæt med stanniol, og sæt det i en 185 grader forvarmet ovn i 12-15 min.

Stegt/friteret fisk: De resterende fileter krydres på begge sider med salt og peber og vendes i mel, sammenpisket æg og rasp. Steg dem gyldne på en pande i smør, eller fritér dem i ren olie. Lad de stegte fileter dryppe lidt af, og krydr igen med lidt salt.

Brød:

Skær tykke skiver af brødet og steg dem på skærefladen, til de er gyldne og sprøde i smør på en pande ved middelvarme. (Kan også ristes i en brødrister og smøres med smør bagefter).

Samling & anretning:

Brødet nederst, salatblade ovenpå, dernæst den/de dampede og så de stegte fisk, asparges, rejer og dressing. Pynt med dildkviste og citronbåde.

Velbekomme!



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