

# 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 og 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 bønne aioli
- 1 bønne cocktaildressing

### Kitkassen med alle øvrige ingredienser indeholder:

- Citron
- Dild
- Kørvel
- Artisan boller, 6 stk

### Du skal selv have:

- Smør



## Skaldyrsfad & Caviar Nytårsmenu



### Snacks

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





## Skaldyrsfad

**Friskkogt sort hummer, jomfruhummere, samt søkogte rejer serveret med aioli og cocktaildressing samt citron, dild og 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 kløerne 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

## Caviar Acipenser Baerii - Skagenfood Selection

Ingredienser: STØRROGN (Acipenser transmontanus), salt, konservering (E285).

Allergener: 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           |

## Kogt sort hummer

Ingredienser: HUMMER (Homarus americanus), salt.

Allergener: FISK.

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g |                |
| Energi                   | 420kJ/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.

Allergener: BLØDDYR.

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g |                |
| Energi                   | 430kJ/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          |

## Franske blinis

Ingredienser: HVEDEMEL (GLUTEN), SØDMÆLK, vand, ÆG, SMØR (MÆLK), bagepulver (hævemiddel E450, E500), rørsukker, salt, HVEDESTIVELSE.

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Næringsindhold pr. 100 g |                  |
| Energi                   | 1149 kJ/275 kcal |
| Fedt                     | 13,8 g           |
| heraf mættede fedtsyrer  | 7,6 g            |
| Kulhydrat                | 29,9 g           |
| heraf sukkerarter        | 3,4 g            |
| kostfibre                | 0 g              |
| Protein                  | 6,7 g            |
| Salt                     | 1,77 g           |

## Crème Fraîche 38%

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

Næringsindhold pr. 100 g

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Energi                  | 1494kJ/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          |

## Aioli

Ingredienser: Rapsolie, kartoffel, ÆG-GELOMMER, citronsaft, hvidvinseddike (hvidvin (indeholder SULFIT), vand, antioxidant: SVOVLDIODID), SENNEP (vand, SENNEPsrø, eddike, vineddike, salt, sukker, antioxidant: kaliumSULFIT, surhedsregulerende middel: citronsyre) hvidløg, salt og peber.

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Næringsindhold pr. 100 g |                  |
| Energi                   | 2561 kJ/610 kcal |
| Fedt                     | 67 g             |
| heraf mættede fedtsyrer  | 4,4 g            |
| Kulhydrat                | 3,5 g            |
| heraf sukkerarter        | 0,3 g            |
| Kostfibre                | 0 g              |
| Protein                  | 1,5 g            |
| Salt                     | 2,7 g            |

## Cocktaildressing

Ingredienser: Mayonnaise (Rapsolie, ÆGGELOMMER, citronsaft, hvidvinseddike (hvidvin (indeholder SULFIT), vand, antioxidant: SVOVLDIODID), SENNEP (vand, SENNEPsrø, eddike, vineddike, salt, sukker, antioxidant: kaliumSULFIT, surhedsregulerende middel: citronsyre, salt og peber), CREME FRAICHE, ketchup (tomatpure, eddike, sukker, salt, krydderi- og urteekstrakter (indeholder SELLERI), krydderi), koncentreret tomatpure (tomat, sukker), sukker, citronsaft, Worcestershire sauce (eddike, løgpulp, vand, hvidvinseddike, tomatkoncentrat, krydderier (SENNEP, hvidløg, ingefær, karry,

cayennepeber, paprika, allehånde, hvid peber, nellike), salt, sukker, farve (E150d), fortykningsmiddel (xanthan)), tabasco (destilleret eddike, 19% rød chili, salt), paprika, salt og peber.

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g |                 |
| Energi                   | 1811kJ/431 kcal |
| Fedt                     | 43,6 g          |
| heraf mættede fedtsyrer  | 11,0 g          |
| Kulhydrat                | 9,8 g           |
| heraf sukkerarter        | 8,4 g           |
| Protein                  | 1,7 g           |
| Salt                     | 1,8 g           |

## Hele kogte jomfruhummere

Ingredienser: JOMFRUHUMMERE (Nephrops norvegicus), salt.

Allergener: FISK.

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Næringsindhold pr. 100 g |               |
| Energi                   | 397kJ/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         |

## Artisan bolle

Ingredienser: Vand, HVEDEMEL\*, hvedesurdej\* (HVEDEMEL\*, vand, gær), GROFT ØLANDSHVEDEMEL\*, fuldkornshvedesurdej\* (vand, FULD-KORNSHVEDEMEL\*), HVEDEFLAGER\*, havsalt med jod, lys BYGMALT\*, gær.  
\* = Økologisk.

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Næringsindhold pr. 100 g |                |
| Energi                   | 873kJ/209 kcal |
| Fedt                     | 1 g            |
| heraf mættede fedtsyrer  | 0,1 g          |
| Kulhydrat                | 41,5 g         |
| heraf sukkerarter        | 0,5 g          |
| Kostfibre                | 3,1 g          |
| Protein                  | 6,3 g          |
| Salt                     | 1,5 g          |



skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630 - tirsdag 30/12 kl. 8-12.

Mail: kundeservice@skagenfood.dk