

Den Havfriske Påskemenu

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Tillykke

Tak fordi I valgte at bestille "Den Havfriske Påskemenu" fra Skagenfood. Vi har gjort os umage for at lave en lækker og spændende menu, og glæder os over at kunne servere disse lækre delikatesser for 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. Ørredrogn og kammuslinger anbefaler vi, at I opbevarer i en pose, som fyldes med lidt af den overskydende, knuste is, der ligger i flamingokassen. Alternativt kan I lade dem blive i flamingokassen og sætte den et koldt sted, hvis der stadigvæk er masser af is i kassen.

Tjekliste

Kassens indhold til 2 personer:

- Skagenfood signature fiskesuppe, 350 ml
- Kammuslinger, 6 stk
- Trøffelpuré, 1 glas
- Torsk Wellington, 2 stk
- Blanquettesauce, 200 g
- Ikura ørredrogn, 20 g
- Vinaigrette, 50 g
- Artisan boller, 2 stk

Kitkassen med alle øvrige ingredienser indeholder:

- Ærteskud
- Citron
- Purløg
- Dild
- Salatmix
- Små kartofler



Du modtager fra Skagenfood:

- Skagenfood signature fiskesuppe
- Kammuslinger
- Trøffelpuré
- Ærteskud
- Citron
- Brød

Du skal selv have:

- Salt og peber
- Sukker
- Neutral olie
- Smør

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter



Forret

Skagenfoods egen signature cremede fiskesuppe med karamelliseret kammusling, sort trøffel og ærteskud.

Boller:

Lun bollerne i ovnen ved 200 grader i 3-4 min. Skru derefter op til 225 grader, så den er klar til fisken til hovedretten.

Suppe:

Kom suppen i en gryde, og kog den forsigtigt op, mens du pisker i den i ny og næ. Når suppen koger, kan du evt. give den en tur med en stavblender, så den skummer lidt. Suppen er legeret med smør og smagt til. Hvis du ønsker det, kan du tilsætte 5-10 dråber citronsaft, lige inden du serverer den. Justér evt. med salt efter smag.

Mens du varmer suppen, steges kammuslingerne.

Kammuslinger:

Fif: 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. Lad kammuslingerne trække, gerne i 10-15 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 sek. OBS. De skal max. være på panden i sammenlagt 1-1,5 min. Krydr med salt og peber. Smør et tyndt lag trøffelpuré på 2 ud af 3 kammuslinger.

Anretning:

Bring suppen tilbage til kogepunktet, og fordel den varme suppe i varme tallerkener. Kom de stegte kammuslinger i suppen, og fordel skyllet og plukket ærteskud omkring kammuslingerne. Servér suppen med lune boller.

Fif: Kom kogende vand i dine suppetallerkener lige inden, du tilbereder kammuslingerne. Hæld vandet af, og tør tallerkenerne. De kan også sættes i ovnen i 5 min.

Du modtager fra Skagenfood:

- Torsk Wellington
- Blanquettesauce
- Ikura ørredrogn
- Vinaigrette
- Purløg
- Dild
- Salatmix
- Små kartofler
- Citron

Du skal selv have:

- Salt og peber
- Smør
- Æggeblomme

Estimeret tidsforbrug: 35 minutter



Hovedret

“Wellington” af mousseline af perlehøne og letsaltet torskeloin og spinat bagt i sprød butterdej med blanquettesauce mættet med Ikura ørredrogn, dild og purløg dertil grøn salat Mesclun med vinaigrette.

Kartofler:

Kog kartoflerne i 12-14 min. i godt saltet vand. Køl kartoflerne lidt af, og pil dem (det er jo nytårsaften). Kom de pillede kartofler i en lille gryde, og kog dem igennem under låg med en generøs klump smør, lidt salt og 2 spsk. vand.

Fif: Kartoflerne kan med fordel koges og pilles i god tid, evt. dagen før.

Wellington:

Tag Wellingtons 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 den 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 min. Lad dem hvile, et lunt sted, utildækket, i ca. 10 min. 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. 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.

Salat og vinaigrette:

Skyl salaten grundig i iskoldt vand, og slyng den tør i en salatslynge (kan med fordel gøres i god tid, evt. allerede dagen før. Opbevar den skyllede og slyngede salat i en pose i køleskabet!). Lige før servering vendes salaten med vinaigretten og lidt salt og peber. Servér en lille sidesalat i en skål til hver person.

Blanquettesauce:

Pluk dild og hak det fint. Skær eller klip purløg tyndt og fint. Kom begge dele i en lille skål. Kog blanquettesaucen op i en lille tykbundet gryde eller kasserolle. Tilsæt nu 10-15 g koldt smør i tern pr. Person, og blend smørret 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!)

Fif: Brug gerne overskydende krydderurter du måtte have (dild, purløg, kørvel) + resten af ærteskuddene i salaten.

Anretning:

Servér som vist på billedet. Kom fisken på varme tallerkener. Hæld 2-3 skefulde sauce med fyld omkring fisken (er der sauce i overskud, kan det serveres i en lille skål ved siden af). Servér med de kogte kartofler.



Ingrediensliste og næringsindhold - Den Havfriske Påskemenu

Kammuslinger

Ingredienser: KAMMUSLING (placopecten magellanicus)

Allergener: BLØDDYR.

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

Signaturfiskesuppe

Ingredienser: Vand, afkog af FISKEBEN, FLØDE, SMØR, SELLERI, fennikel, løg, persillerod, FISKE koncentrat ((FISKEFOND 65% (vand, koncentreret FISKEFOND, FISKEPULVER, salt), salt, aromaer (med FISK), sukker, modificeret stivelse, løgpulver, eddike, krydderier (løvstikke, laurbærblade, hvid peber), hvidløgpulver, stabilisator (xanthangummi)), hvidløg, persille, Oscar HVIDVINSREDUKTION ((HVIDVINSKONCENTRAT 50 % (med SULFITTER), sukker, salt skalotteløgpuré, citrusfiber, syre (ascorbinsyre, vinsyre), aroma (med SULFITTER))), fennikelfrø, korianderfrø, timian, laurbærblade.

Allergener: FISK, FLØDE, SMØR, SELLERI, HVIDVIN, SULFITTER.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	667 kJ/159 kcal
Fedt	16,3 g
heraf mættede fedtsyrer	10,3 g
Kulhydrat	2,4 g
heraf sukkerarter	1,7 g
Protein	1 g
Salt	1 g

Wellington på torskeloin

Ingredienser: TORSK, spinat, butterdej (HVEDEMEL, SMØR, vand, salt melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre)), kyllingebryst, FLØDE, ÆG, salt, peber

Allergener: FISK, HVEDEMEL, SMØR, FLØDE, ÆG.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	612kJ/146 kcal
Fedt	8,2 g
heraf mættede fedtsyrer	4,3 g
Kulhydrat	6,4 g
heraf sukkerarter	0,5 g
Protein	11,6 g
Salt	1,9 g

Blanquettesauce

Ingredienser: Vand, SMØR, ÆG, CREME FRAICHE, ÆGGE-BLOMMER, æbleeddike (æblecider (indeholder SULFIT), vand antioxidant: SVOVLIOXID), Dijon SENNEP, kyllingekoncentrat (kyllingefond 69% (vand, koncentreret kyllingefond, kyllingekstraktpulver, salt), salt, aromaer, sukker, modificeret stivelse, løgpulver, eddike, hvid peber, stabilisator (xanthangummi)), salt, peber, xanthangummi

Allergener: SMØR, ÆG, SULFIT, SVOVLIOXID, SENNEP, MÆLK.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1220 kJ/290 kcal
Fedt	31,2 g
heraf mættede fedtsyrer	18,6 g
Kulhydrat	1,1 g
heraf sukkerarter	0,6 g
Protein	3 g
Salt	2,5 g

IKura ørredrogn

Ingredienser: ØRREDROGN (FISK), salt, sukker.

Allergener: FISK.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	712kJ/170 kcal
Fedt	7,9 g
heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	1,7 g
heraf sukkerarter	0,1 g
Protein	25 g
Salt	3 g

Trøffel pure

Ingredienser: Dyrkede svampe (Agaricus bisporus), solsikkeolie, sommer trøffel (Tuber Aestivum vittad.), salt, peber, hvidløg, persille, aroma.

Produceret i en virksomhed der bruger: KORN (GLUTEN).

MÆLK og ÆG.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	705 kJ/168 kcal
Fedt	16,45 g
heraf mættede fedtsyrer	1,84 g
Kulhydrat	1,21 g
heraf sukkerarter	1,21 g
Protein	0,18 g
Salt	1,71 g

Vinaigrette

Ingredienser: Rapsolie, olivenolie, Dijon SENNEP, hvidvinseddike (hvidvin (indeholder SULFIT), vand, antioxidant: SVOVLIOXID), honning, citronsaft, salt, peber.

Allergener: SENNEP, SULFIT, SVOVLIOXID

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2816 kJ/670 kcal
Fedt	73 g
heraf mættede fedtsyrer	5,3 g
Kulhydrat	5,4 g
heraf sukkerarter	4,1 g
Protein	0,8 g
Salt	0,7 g

Brød

Artisanbolle: Ingredienser: Vand, HVEDEMEL*, hvedesurdej* (HVEDEMEL*, vand, gær), GROFT ØLANDSHVEDEMEL*, fuldkornshvedesurdej* (vand, FULDKORNSHVEDEMEL*), HVEDE-FLAGER*, havsalt med jod, lys BYGMALT*, gær *=økologisk.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	873 kJ/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 siger
velbekomme - og ønsker jer

God Påske!



[skagenfood.dk](https://www.skagenfood.dk)

Kundeservice tlf. 7020 0630

Mail: kundeservice@skagenfood.dk