# Den Luksuriøse
# Nytårsmenu

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Tak, fordi I valgte at bestille Den Luksuriøse Nytårsmenu 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 sammensætte en lækker og festlig menu og glæder os over at kunne levere alle de gode råvarer og forberedte elementer, så I selv kan færdiggøre og anrette menuen hjemme.

Vi anbefaler, at I starter med at pakke kasserne ud, tjekker at alt er med, og sætter alle kølevarer i køleskab så hurtigt som muligt.

Del gerne ingredienserne op efter den ret, de skal bruges til, så I har et godt overblik, inden I går i gang.

## Tjekliste

**Kassens indhold til hhv. 2 og 3 personer:**

- Koldrøget dansk laks fra Fanø Laks, 180/280 g
- Rå vagtelæg, 6/9 stk.
- Yuzusyltet daikon, 60/90 g
- Ikura ørredrogn, 20/30 g
- Caviar Baerii "Skagenfood Selection" (muligt tilkøb), 10/15 g
- Skagenfoods cremede, flødelegerede signaturfiskesuppe, 300/450 ml
- Kullerloin, 120/180 g
- Store jomfruhummerhaler med skal, 4/6 stk.
- Poulet Wellington med økologisk skovkylling fra Thy og svampeduxelles, 2/3 stk.
- Kyllingesky, 150/225 ml
- Salt- og smørbagt knoldselleri, 200/300 g
- Gammeldags Kærnet Smør fra Aabybro Mejeri, 1 bøtte

**Kitkassen indeholdende øvrige ingredienser til hhv. 2 og 3 personer:**

- Brøndkarse, 1 potte
- Citron, 1 stk.
- Artisan-surdejsboller, 2/3 stk. på økologiske mandler, 2/3 stk.
- Tapiokachips med japansk sesam- og tang-krydderi, 2 stk (+ 1 ekstra) / 3 stk (+ 1 ekstra)
- Bimi broccoli / broccolini, 200/400 g
- Mandler, 40/60 g
- Klassisk kransekage bagt

**Bemærk:** Tapiokachips pakkes med én ekstra chip i både 2- og 3-personers kassen som sikkerhed mod brud.

**Du skal selv have:**

- Olivenolie
- Salt og peber
- Neutral olie
- Smør
- Evt. æg til pensling

# Forret



**Du modtager fra Skagenfood:**

- Koldrøget dansk laks fra Fanø Laks
- Rå vagtelæg
- Yuzusyltet daikon
- Ikura ørredrogn
- Citron, deles med de øvrige retter
- Brøndkarse, deles med mellemretten
- Tapiokachips med japansk sesam- og tangkrydderi
- Caviar Baerii "Skagenfood Selection", hvis tilkøbt
- Artisan-surdejsboller, deles med mellemretten
- Gammeldags Kærnet Smør til brødet, deles med mellemretten

**Du skal selv have:**

- Olivenolie
- Salt og sort peber

Estimeret tidsforbrug:
15–20 minutters arbejde samt ca. 20 minutters afkøling af æggene.

**Koldrøget dansk laks fra Fanø Laks med vagtelæg, yuzusyltet daikon, ørredrogn, citrus-peber-vinaigrette, brøndkarse og sprød tapiokachip med japansk sesam- og tangkrydderi. (NB. Mulighed for tilkøb af ægte Caviar Baerii "Skagenfood Selection").**

Start med vagtelæggene, så de kan køle af, mens du gør resten klar. Forvarm ovnen ved 200 grader varmluft, så den er varm, når brødet skal lunes.

### Koldrøget laks

Tag laksen ud af køleskabet ca. 10-15 minutter før servering. Skær laksen fra skindet ved at køre en skarp, tynd kniv langs skindsiden. Skær ikke helt ind til skindet, men lad gerne ca. 1 mm kød sidde tilbage. Skær laksen i lodrette skiver på 3-4 mm tykkelse. Beregn 3-4 skiver pr. person.

### Vagtelæg

***Vagtelægene kan med fordel forberedes, og lægges på køl, i god tid før anretning.***

Læg forsigtigt æggene i kogende vand, og kog dem i 2 minutter og 30 sekunder. Køl æggene under koldt rindende vand i 2 minutter. Lad dem derefter ligge upillede i koldt vand i ca. 20 minutter. Pil forsigtigt æggene. Begynd ved den tykke ende, hvor luftlommen sidder, og pil eventuelt under en tynd stråle vand. Skyl eventuelle skalrester af, dup æggene tørre.
Lige inden anretning halveres æggene, og drysses med ganske lidt salt.

### Yuzusyltet daikon

Lad den yuzusyltede daikon dryppe let af på et stykke køkkenrulle inden anretning.

### Ørredrogn

Opbevar ørredrognen koldt indtil anretning.

### Citrus-peber-vinaigrette

Riv lidt af citronens gule skal helt fint. Undgå den hvide del. Rør den fintrevne skal med ½ tsk. af din bedste olivenolie pr. person, en smule citronsaft og masser af friskkværnet sort peber. Rør vinaigretten sammen igen lige inden anretning.

### Brøndkarse

Pluk brøndkarsen i små fine kviste (brug halvdelen her og gem resten til suppen).

### Brød

Fordel de medfølgende Artisan-surdejsboller og smørret mellem forretten og mellemretten. Der er 1 bolle pr. person i alt. Lun den portion brød, du vil servere til forretten, i en varm ovn i 4-5 minutter.

### Anretning

Anret 3-4 skiver koldrøget laks på hver sin kolde tallerken, og fordel de halverede vagtelæg og den yuzusyltede daikon omkring laksen.
Fordel lidt ørredrogn på og omkring laksen, dryp citrus-peber-vinaigretten omkring, og pynt med brøndkarse.
Sæt den sprøde tapiokachip på retten som det sidste, så den bevarer sin sprødhed.
Hvis Caviar Baerii "Skagenfood Selection" er tilkøbt, fordeles den på retten lige inden servering, eller serveres ved bordet.

Servér straks med lune Artisan-surdejsboller og smør.

# Mellemret



**Du modtager fra Skagenfood:**

- Skagenfoods cremede, flødelegerede signaturfiskesuppe
- Kullerloin
- Store jomfruhummerhaler med skal
- Brøndkarse, resten fra forretten
- Citron, deles med de øvrige retter
- Artisan-surdejsboller, resten fra forretten
- Gammeldags Kærnet Smør til brødet, resten fra forretten

**Du skal selv have:**

- Salt og sort peber
- Neutral olie og smør til stegning af fisk og jomfruhummerhaler

Estimeret tidsforbrug: 25 minutter

**Skagenfoods cremede, flødelegerede signaturfiskesuppe med stegt kullerloin, sprødstegte jomfruhummerhaler og brøndkarse.**

Varm suppe og brød, mens fisk og jomfruhummerhaler steges.

**Klargøring af jomfruhummerhaler**
Tag fat om halen, og tryk forsigtigt på skallen langs siderne, så den giver sig lidt. Begynd på undersiden af halen, hvor skallen er blødest, og pil skallen af stykke for stykke med fingrene. Arbejd forsigtigt, så halekødet forbliver helt. Fjern derefter tarmen, der ligger langs ryggen. Den kan ofte trækkes forsigtigt ud fra halens bagende. Hvis tarmen knækker, laver du et lille snit ca. 2 mm ned langs hele ryggen og fjerner den den vej. Dup de pillede jomfruhummerhaler tørre med køkkenrulle, og opbevar dem koldt, indtil de skal steges (du kan med fordel forberede jomfruhummerne i forvejen).

Scan QR-koden og se, hvordan du piller jomfruhummerhalerne.

**Kullerloin**
Dup fisken tør, og krydr med salt og lidt sort peber. Skær fisken ud i portioner.
Varm en god pande op, og tilsæt lidt neutral olie. Læg fisken på den varme pande med den flotteste, mest ensartede side nedad.
Steg primært fisken på denne side i ca. 3-4 minutter, til den er flot gylden. Tilsæt et par klatter smør, lad det bruse op, vend fisken, og steg den ganske kort på den anden side.
Drypsteg gerne fisken med det brusende smør, ved at øse det over med en ske. Fisken er færdig, når den netop deler sig i saftige flager ved et let tryk.

**Stegte jomfruhummerhaler**
Brug en pande, der er stor nok til, at halerne ikke ligger for tæt. Varm panden op til høj varme, tilsæt en smule neutral olie, og læg jomfruhummerhalerne på med ryggen nedad. Skru lidt ned for varmen, og lad halerne karamellisere uden at flytte for meget på dem. Når de er flot gyldne, tilsættes et par klatter smør. Lad smørret bruse op, vend halerne, og drypsteg dem i ca. 30 sekunder, ved at øse det varme smør over. Den samlede stegetid bør ikke være meget mere end ca. 2 minutter, så jomfruhummeren forbliver saftig.

**Fiskesuppe**
Hæld suppen i en gryde, og varm den langsomt op under omrøring. Når suppen er rygende varm, kan du give den en ganske kort tur med en stavblender, så den bliver let og skummende. Smag eventuelt til med nogle få dråber friskpresset citronsaft lige inden servering.

**Brød**
Lun den resterende portion Artisan-surdejsboller i den varme ovn i 4-5 minutter.

**Anretning**
Sørg for, at de dybe tallerkener er godt gennemvarmede, inden du begynder at anrette maden. Anret et stykke stegt kullerloin i midten af hver tallerken, og fordel de sprødstegte jomfruhummerhaler ved fisken. Hæld den rygende varme, let skummende fiskesuppe omkring, og pynt med resten af den friske brøndkarse. Servér straks med lune Artisan-surdejsboller og smør.

***Tag Wellington (hovedretten) ud af køleskabet ca. 1 time før bagning.***



**Du modtager fra Skagenfood:**

- Poulet Wellington med økologisk skovkylling fra Thy og svampe-duxelles
- Salt- og smørbagt knoldselleri
- Kyllingesky
- Bimi broccoli
- Mandler
- Citron, deles med de øvrige retter

**Du skal selv have:**

- Smør til Bimi-broccolien og kyllingeskyen
- Salt og sort peber
- Eventuelt 1 æg til ekstra pensling af Wellington

Estimeret tidsforbrug: 25 minutter

# Hovedret

**Poulet Wellington med økologisk skovkylling fra Thy og svampeduxelles i sprød butterdej. Dertil kraftig kyllingesky, salt- og smørbagt knoldselleri og smørstegt Bimi broccoli med citron og ristede mandler.**

Forvarm ovnen til 225 grader varmluft.

Tilbered selleri, Bimi broccoli, mandler og sky, mens Wellington bager og hviler.

**Poulet Wellington**
Tag den forsigtigt ud af emballagen, og sæt den på en bageplade med bagepapir. Hvis du tilbereder flere Wellingtons, så sørg for lidt afstand mellem dem, så den varme luft kan cirkulere. Wellington er allerede penslet, og klar til ovnen. Ønsker du en ekstra flot, blank og gylden overflade, kan du piske 1 æg sammen, og pensle butterdejen ganske let en ekstra gang lige inden bagning.

Sæt Wellington på midterste rille, og bag den i 22-24 minutter.

Tag den ud af ovnen, og lad den hvile utildækket i 12-15 minutter, inden den skæres. Når den hviler utildækket, bevarer butterdejen bedst sin sprødhed.

**Salt- og smørbagt knoldselleri**
Kom rigeligt vand i en gryde med låg, og bring vandet i kog. Læg den lukkede vakuumpose med knoldselleri i det kogende vand. Lad vandet nå tilbage omkring kogepunktet, sluk for varmen, og læg låg på gryden. Lad sellerien ligge i det varme vand i 5-8 minutter, til den er gennemvarm.

**Mandler**
Rist mandlerne på en tør pande ved middel varme, til de er let gyldne og dufter nøddeagtigt. Tag dem straks af panden, og hak dem groft (du kan med fordel lave mandlerne i forvejen).

**Bimi broccoli**
Skyl Bimi-broccolien. Skær kun en eventuel tør ende af stilkene, og flæk de tykkeste stilke på langs. Bring en gryde med godt saltet vand i kog, og blanchér Bimi-broccolien i ca. 1-2 minutter. Hæld vandet fra, og lad den dryppe godt af. Smelt lidt smør på en pande, og steg Bimi-broccolien i ca. 1-2 minutter, til stilkene er møre, men stadig har bid. Tilsæt de grofthakkede ristede mandler til sidst, og vend det hele sammen. Smag til med lidt salt, sort peber og nogle få dråber friskpresset citronsaft.

**Kyllingesky**
Hæld kyllingeskyen i en lille tykbundet gryde eller kasserolle, og varm den langsomt op til kogepunktet. Tag gryden fra varmen, og pisk koldt smør i skyen. Smag til med nogle få dråber friskpresset citronsaft. Skyen skal være varm, blank og samlet ved servering.

**Anretning**
Sørg for, at tallerkenerne er godt gennemvarmede, inden du begynder at anrette maden.
Anret knoldselleri på tallerkenerne. Skær Wellington med en meget skarp brødkniv. Brug lange, rolige, savende bevægelser, og undgå at presse ned gennem butterdejen. Fordel den smørstegte Bimi broccoli med ristede mandler omkring. Fordel den varme kyllingesky omkring Wellington. Servér straks.

# Til kl. 24



**Klassisk kransekage bagt på økologiske mandler.**

**Du modtager fra Skagenfood:**
- Kransekage

Estimeret tidsforbrug: 1 minut.

Servér kransekagen kl. 24 sammen med et glas champagne eller en anden mousserende vin.

Vælg gerne en ikke alt for tør vin, da den søde kransekage vil få vinen til at fremstå sur. Vælg i stedet en Demi-Sec (halvsød), og din lykke er gjort!

# Ingrediensliste og næringsindhold - Den Luksuriøse Nytårsmenu

## Forret:

**Koldrøget Fanø laks**

Ingredienser: DK LAKS, salt og røg.
Latinsk betegnelse: Salmo salar – Salmonidae
GMO Status: GMO FRI
Antibiotika: Antibiotika FRI
Allergener: FISK
Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 675 kJ/161 kcal |
| Fedt | 8,4 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 1,6 g |
| Kulhydrat | 0 g |
| heraf sukkerarter | 0 g |
| Protein | 21,4 g |
| Salt | 2 g |

**Vagtelæg**

Ingredienser: VAGTELÆG.
Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 714 kJ/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 |

**Yuzusyltet daikon**

Ingredienser: Daikon, riseddike, vand, sukker, yuzujuice, salt, kombu
Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 88 kJ/21 kcal |
| Fedt | 0,1 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 0 g |
| Kulhydrat | 3,7 g |
| heraf sukkerarter | 3,7 g |
| Protein | 0,5 g |
| Salt | 0,28 g |

**IKura ørredrogn**

Ingredienser: ØRREDROGN (FISK), salt, sukker.
Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 712 kJ/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 |

**Tapiokachips med japansk sesam- og tangkrydderi**

Ingredienser: Tapiokaperler, rapsolie, furikake (ristet SESAM, klistrede ris, nori, salt, kombu, SOJAsauce (SOJAbønner, HVEDE, salt, alkohol), glukose, gærekstrakt)
Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 2008 kJ/480 kcal |
| Fedt | 23,8 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 1,9 g |
| Kulhydrat | 46,9 g |
| heraf sukkerarter | 2,3 g |
| Protein | 0,9 g |
| Salt | 0,35 g |

**Prunier Caviar**
**"Selection Skagenfood" Baerii (Evt. Tilkøb):**

Ingredienser: Størrogn (FISK), salt.
Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 1039 kJ/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 | 4 g |

## Mellemret:

**Skagenfoods signatur fiskesuppe**

Ingredienser: Vand, fløde (MÆLK), smør (MÆLK), fiskefond koncentrat (FISKEfond (vand, koncentreret FISKEfond, FISKEpulver, salt), salt, aromaer (med FISK), sukker, modificeret stivelse, løgpulver, eddike, krydderier (løvstikke, laurbærblade, hvid peber), hvidløgspulver, stabilisator (xanthangummi)), hvidvinsreduktion (hvidvinskoncentrat (med SULFITTER), sukker, salt, skalotteløgspuré, citrusfiber, syre (ascorbinsyre, vinsyre), aroma (med SULFITTER)), fiskeben (FISK), porrer, knoldSELLERI, fennikel, løg, persillerødder, hvidløg, persille, fennikelfrø, timian, korianderfrø, laurbær
Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 971 kJ/236 kcal |
| Fedt | 24,8 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 16,1 g |
| Kulhydrat | 2,0 g |
| heraf sukkerarter | 1,8 g |
| Protein | 1,1 g |
| Salt | 0,83 g |

**Kuller (Melanogrammus aeglefinus)**

Allergen: FISK

**Jomfruhummer (Nephrops norvegicus)**

Allergen: SKALDYR

# Ingrediensliste og næringsindhold - Den Luksuriøse Nytårsmenu

## Hovedret:

**Poulet Wellington**

Ingredienser: Kylling, butterdej (HVEDEmel, 33,3 % SMØR, vand, salt, melbehandlingsmiddel (E300)), fløde (MÆLK), Karl Johan-svampe, ÆG, bøgehatte, champignon, trompetsvampe, skalotteløg, salt, madeira (SULFITTER), persille, timian, Karl Johan-aroma (aromatisk karamel, vand, propylenglycol, aromapræparater, salt, citronsyre, naturlige aromastoffer, fortykningsmiddel (xanthangummi), konserveringsmiddel (E202)), sort peber
Kan indeholde SESAM, HASSELNØDDER, MANDLER

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 807 kJ/193 kcal |
| Fedt | 11,7 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 7,6 g |
| Kulhydrat | 8,7 g |
| heraf sukkerarter | 0,7 g |
| Protein | 13 g |
| Salt | 1,34 g |

**Mandler**

Ingredienser: Økologiske MANDLER

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 2368 kJ/573 kcal |
| Fedt | 49 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 4,51 g |
| Kulhydrat | 6,4 g |
| heraf sukkerarter | 5,4 g |
| Protein | 22 g |
| Salt | 0,02 g |

**Kraftig kyllingesky**

Ingredienser: Stegt kyllingefond (vand, kyllingeben, gulerod, løg, porre, pastinak, rosmarin, timian, sort peber, laurbærblad), smør (MÆLK), hvidvin (SULFITTER), fortykningsmiddel (xanthangummi), skalotteløg, hvidløg, korianderfrø

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 687 kJ/166 kcal |
| Fedt | 13,8 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 8,7 g |
| Kulhydrat | 1,2 g |
| heraf sukkerarter | 1,2 g |
| Protein | 8,9 g |
| Salt | 0,71 g |

**Salt- og smørbagt knoldselleri**

Ingredienser: KnoldSELLERI, smør (MÆLK), salt

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 386 kJ/93 kcal |
| Fedt | 5,8 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 3,6 g |
| Kulhydrat | 6,7 g |
| heraf sukkerarter | 1,8 g |
| Protein | 1,7 g |
| Salt | 0,85 g |

## Brød & smør:

**Artisanboller**

Ingredienser: Vand, HVEDEMEL*, hvedesurdej* (HVEDEMEL*, vand, gær), GROFT ØLANDSHVEDEMEL*, fuldkornsHVEDEsurdej* (vand, FULDKORNSHVEDEMEL*), HVEDEFLAGER*, havsalt med jod, lys BYGMALT*, gær.

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 837 kJ/209 kcal |
| Fedt | 0,1 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 1g |
| Kulhydrat | 41,5 g |
| heraf sukkerarter | 0,5 g |
| Protein | 6,3 g |
| Salt | 1,5 g |

**Gammeldags Kærnet Smør fra Aabybro Mejeri**

Ingredienser: Pasteuriseret PISKEFLØDE, MÆLESYREKULTUR, salt, 2% sydesalt, vand

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 2971 kJ/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 |

## Til kl. 24.:

**Klassisk kransekage**

Ingredienser: Sukker MANDLER, vand, ÆGGEHVIDER, glukosesirup, kartoffelstivelse, emulgator E322 (soja), naturlig vanillearoma.

Næringsindhold pr. 100 g

| | |
|---|---|
| Energi | 1825 kJ/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 |

Huskokken Jacob & Skagenfood
siger velbekomme - og ønsker jer

# Godt Nytår!

## Del jeres nytårsmiddag med os

Vi vil gerne se, hvordan nytårsmenuen tager sig ud hjemme hos jer!

Del gerne billeder og små videoer på Instagram - fra forberedelserne i køkkenet, anretningen eller middagen ved bordet.

Tag Skagenfood, og brug **#skagenfood** og **#nytårsmenu**, så vi kan følge med. Tak, fordi vi må være med ved bordet!

skagenfood.dk
Kundeservice tlf. 7020 0630 - onsdag 30/12 kl. 8-12.
Mail: kundeservice@skagenfood.dk