Den Havfriske
Nytårsmenu

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Tak, fordi I valgte at bestille Den Havfriske 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 kassen 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:

- Rå vagtelæg, 6/9 stk.
- Caviar Baerii, 10/15 g
- Blinis, 8/12 stk.
- Crème fraîche 38 %, 1 dl
- Ørredrogn, 40/60 g
- Mild jomfruhummersuppe, 350/525 ml
- Rå kammuslinger, 4/6 stk.
- Færdig saltbagt knoldselleripuré i sprøjtepose, 100/150 g
- Rødtunge på toast med hummermousseline, 2/3 stk.
- Trøffelblanquette, 200/300 ml
- Færdig kartoffelgratin (pommes dauphinoise), 2 stk. (1 pakke) / 3 stk. (2 pakker)
- Gammeldags Kærnet Smør fra Aabybro Mejeri, 1 bøtte

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

- Citron, 1 stk.
- Ristede saltede nødder, 1 bæger
- Kørvel, 1 potte
- Artisan-surdejsboller, 2/3 stk
- Babyspinat, 125/175 g
- Skalotteløg, 1/2 stk.
- Tallerkensmækker, 1 potte
- Violer, 1 bøtte
- Klassisk kransekage, 2/3 stk.

Du skal selv have:

- Salt og peber
- Smør
- Neutral olie
- Sukker

Du modtager fra Skagenfood:

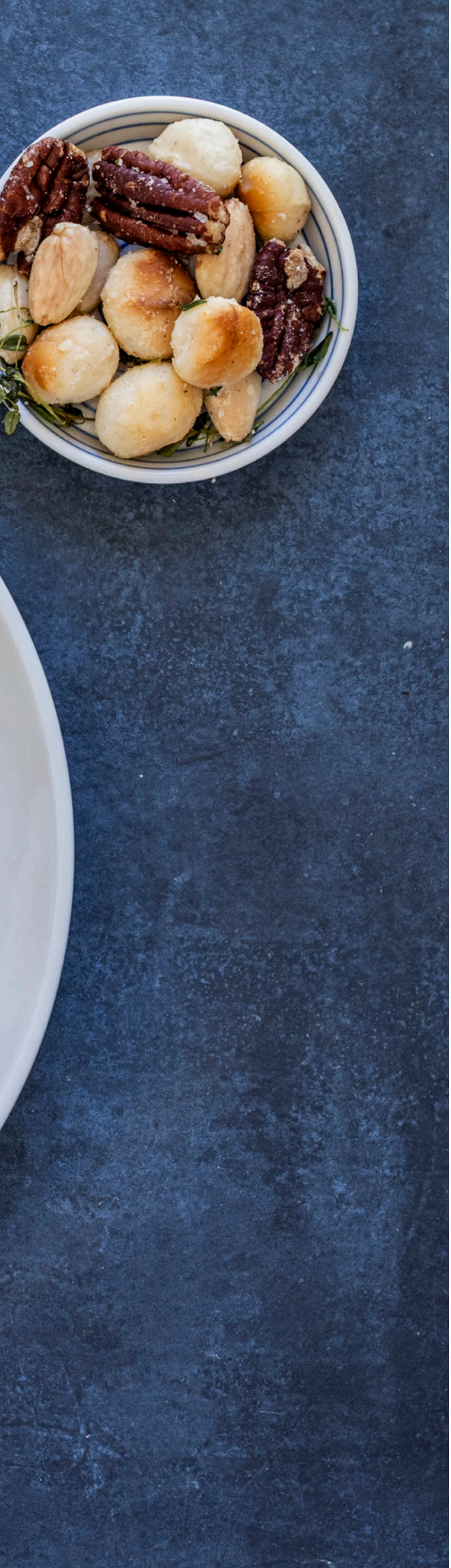
- Rå vagtelæg
- Caviar Baerii
- Blinis
- Crème fraîche 38%
- Ørredrogn
- Ristede saltede nødder

Du skal selv have:

- Salt
- Smør til at lune blinis på panden

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





Snacks

Vagtelæg med Caviar Baerii "Skagenfood Selection", lune blinis med crème fraîche og ørredrogn samt ristede, saltede nødder.

Vagtelæg med Caviar Baerii

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

Læg forsigtigt de rå vagtelæg 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 æggene. Begynd ved den tykke ende, hvor luftlommen sidder. Pil eventuelt under en tynd stråle vand.

Lige inden servering halveres æggene, giv dem ganske lidt salt og fordel caviar på eller ved æggene.

Alternativ servering

Servér de kogte og afkølede æg med skal, så gæsterne selv kan pille dem ved bordet.
Servér caviar ved siden af.

Lune blinis med crème fraîche og ørredrogn

1. Smelt lidt smør på en pande, og giv blinis ca. 1 min. på hver side, til de netop tager lidt farve. Tag dem af panden, og læg dem på en tallerken.

2. Anret: Fordel crème fraîche og ørredrogn på de lune blinis.

Ristede saltede nødder

Hæld nødderne i en skål, og servér dem sammen med de øvrige snacks.

Forret



Du modtager fra Skagenfood:

- Jomfruhummersuppe
- Rå kammuslinger
- Færdig saltbagt knoldselleripuré i sprøjtepose
- Kørvel
- Artisan-surdejsboller
- Gammeldags Kærnet Smør fra Aabybro Mejeri
- Citron, deles med hovedretten

Du skal selv have:

- Neutral olie til stegning
- Salt og lidt sukker
- Smør til suppen og stegning af kammuslinger

Estimeret tidsforbrug: 25 minutter

Cremet jomfruhummersuppe med karamelliserede kammuslinger, saltbagt knoldselleri-puré og kørvel. Hertil surdejsbrød og Gammeldags Kærnet Smør fra Aabybro Mejeri.

Lun bollerne

Lun Artisan-surdejsbollerne i en forvarmet ovn ved 200°C varmluft i 4-5 minutter.

Klargør kammuslingerne og lun selleripuréen

Fjern den lille sidemuskel, hvis den sidder på, og dup kammuslingerne tørre. Drys ganske lidt salt og sukker på den ene flade, og lad dem hvile i 5 min.

Bring en gryde med vand i kog, og sluk for varmen. Læg den lukkede, varmeegnede sprøjtepose i vandet, og lad puréen lune i 5-10 minutter.

Varm suppen og steg kammuslingerne

Varm suppen under omrøring til kogepunktet, og tag gryden af varmen. Blend ca. 10 g koldt smør pr. person i suppen. Smag til med få dråber citron og lidt salt.

Varm en pande op til høj varme, og tilsæt lidt neutral olie.

Læg kammuslingerne på panden med den saltede og sukrede flade nedad, og skru lidt ned for varmen. Sørg for god plads mellem kammuslingerne, og lad dem stege uden at flytte for meget på dem, til de er gyldne - cirka 1 minut.

Tilsæt et par tern koldt smør, og lad det bruse op. Vend kammuslingerne, skru ned til svag varme, og steg videre i 30-40 sekunder, mens du øser smør fra panden over dem. Hele processen må ikke tage mere end 1,5-2 min.

Blend suppen ganske kort igen lige før servering, så den bliver mere skummende.

Anretning

Fordel den lune puré i bunden af varme dybe tallerkener. Læg 2 kammuslinger pr. person ovenpå, fordel suppen omkring, og pynt med kørvel.

Servér 1 Artisan-surdejsbolle pr. person med det medfølgende smør ved siden af.

Hovedret



Du modtager fra Skagenfood:

- Rødtunge på toast med hummermousseline
- Trøffelblanquette
- Færdig kartoffelgratin (pommes dauphinoise)
- Babyspinat
- Skalotteløg
- Tallerkensmækker
- Violer
- Citron, deles med forretten

Du skal selv have:

- Neutral olie til stegning
- Salt og peber
- Smør til fisken, trøffelblanquetten og spinaten

Estimeret tidsforbrug: 25 minutter

Rødtunge façon Madam Walewska på sprød toast med mousseline af sort dansk hummer, trøffelblanquette, pommes dauphinoise (kartoffelgratin), smørsauteret babyspinat med skalotteløg, blomsterkarse og violer.

Varm ovnen

Du skal igen bruge den forvarmede ovn på 200°C varmluft.

Varm kartoffelgratinen

Læg kartoffelgratinerne i et ovnfast fad, og varm dem i 20-25 minutter ved 200°C varmluft, til de er gennemvarme.

Steg fisken på toast

Dup toastfladen tør med lidt køkkenrulle. Varm neutral olie på en pande ved middelhøj varme. Læg fisken med brødet nedad, og steg brødet gyldent i ca. 2 min. Tilsæt smør, vend fisken, og steg ca. 1 minut. Læg den på en bageplade med brødet opad, og giv den 5-6 minutter i ovnen sammen med kartoffelgratinen.

Fortsættes på side 6 ...

Hovedret

Sautér spinaten

Skyl babyspinaten, og tør den grundigt. Pil skalotteløgene, og hak dem fint. Smelt en lille smule smør på en pande ved middel varme. Sautér skalotteløgene i 3-4 minutter, til de er bløde og klare uden at tage farve. Tilsæt spinaten, og vend den i 1-2 minutter, til den netop falder sammen. Smag til med salt og peber. Lad eventuel overskydende væde dryppe fra, så spinaten ikke afgiver vand på tallerkenen. Hold spinaten lun, mens du varmer saucen.

Varm trøffelblanquetten

Bring saucen i kog, og pisk 10-15 g koldt smør pr. person i. Smag til med salt, peber og lidt citronsaft.

Anretning

Fordel den lune spinat på varme tallerkener, og læg fisken ovenpå med den sprøde toast opad. Fordel saucen omkring fisken (ikke ovenpå brødet), så brødet forbliver sprødt. Servér pommes dauphinoise (kartoffelgratin) ved siden af eller på en sidetallerken, og pynt med Tallerkensmækker og violer.

Til kl. 24

Klassisk kransekage bagt på økologiske mandler.

Du modtager fra Skagenfood:
- Kransekage

Estimeret tidsforbrug: 1 minut.

Server 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 Havfriske Nytårsmenu

Snacks & appetizers:

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

Prunier Caviar
"Selection Skagenfood" Baerii

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

Franske blinis

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

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
Protein	6,7 g
Salt	1,77 g

Creme fraiche 38%

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

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1494 kJ/363 kcal
Fedt	38 g
heraf mættede fedtsyrer	24 g
Kulhydrat	2,7 g
heraf sukkerarter	2,7 g
Protein	2,5 g
Salt	0,07 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

Michauds signaturnødder
med timian

Ingredienser: PEKANNØDDER, Marcona-MANDLER, MACADAMIANØDDER, timian, salt, rapsolie

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2659 kJ/645 kcal
Fedt	62 g
heraf mættede fedtsyrer	6,1 g
Kulhydrat	5,3 g
heraf sukkerarter	3,8 g
Protein	12 g
Salt	3,32 g

Forret:

Skagenfood Signatur
jomfruhummersuppe

Ingredienser: Fløde (MÆLK), smør (MÆLK), hvidvin (SULFITTER), tomatpuré (tomater), cognac, jomfruhummerfond koncentrat (jomfruhummerfond (vand, jomfruhummerekstrakt (med KREBSDYR, FISK, BLØDDYR), salt), aromaer (med FISK, KREBSDYR), sukker, eddike, stabilisator (xanthangummi), muslingeekstrakt (BLØDDYR, KREBSDYR, FISK), hvidløgspulver, løgpulver, paprikaekstrakt, krydderier), salt, jomfruhummerskaller (KREBSDYR), rødtungeben (FISK), porrer, persillerødder, knoldSELLERI, løg, hvidløg, persille, timian, laurbær, peber

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1848 kJ/449 kcal
Fedt	47,6 g
heraf mættede fedtsyrer	30,9 g
Kulhydrat	3 g
heraf sukkerarter	2,9 g
Protein	1,9 g
Salt	0,85 g

YESSO Kammuslinger:

Ingredienser: Japansk opdrættet KAMMUSLING (Mizuhopecten Yessoensis)

Allergener: BLØDDYR

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	358 kJ/88 kcal
Fedt	0,3 g
heraf mættede fedtsyrer	0 g
Kulhydrat	3,5 g
heraf sukkerarter	0 g
Protein	17 g
Salt	0,3 g

Saltbagt knoldselleripuré

Ingredienser: KnoldSELLERI, fløde (MÆLK), smør (MÆLK), salt, sort peber

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	975 kJ/236 kcal
Fedt	22,8 g
heraf mættede fedtsyrer	14,6 g
Kulhydrat	5,0 g
heraf sukkerarter	1,9 g
Protein	1,6 g
Salt	1,01 g

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

Hovedret:

Rødtunge façon
"Madam Walewska"

Ingredienser: Rødtunge (FISK), torsk (FISK), brød, HVEDEmel, vand, gær, salt), fløde (MÆLK), ÆG, jomfruhummer (KREBSDYR), salt

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	567 kJ/135 kcal
Fedt	5,5 g
heraf mættede fedtsyrer	2,9 g
Kulhydrat	6,7 g
heraf sukkerarter	0,8 g
Protein	14,4 g
Salt	0,65 g

Blanquettesauce med sorte
vintertrøfler

Ingredienser: Vand, smør (MÆLK), ÆG, crème fraîche 38 % (fløde (MÆLK), mælkesyrebakteriekultur), ÆGGEblomme, dijonsennep (vand, SENNEPSfrø, eddike, salt, antioxidant (kaliumdiSULFIT, E224), surhedsregulerende middel (citronsyre)), æbleeddike, kyllingekoncentrat (vand, kyllingeskrog, kyllingevinger, salt, fermenteret ris), salt, sort vintertrøffel (Tuber melanosporum), sort peber, fortykningsmiddel (xanthangummi)

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1259 kJ/306 kcal
Fedt	32,2 g
heraf mættede fedtsyrer	19,4 g
Kulhydrat	0,7 g
heraf sukkerarter	0,5 g
Protein	3,2 g
Salt	2,13 g

Kartoffelgratin

Ingredienser: Kartofler (60%), delvist skummet MÆLK,
FLØDE (CREME, stabilisator: E407), OST (vand, schweizisk OST 33%, SMØR, salt, fortykningsmiddel: (E415), fransk schweizerost, kartoffelstivelse 1,2%, ÆGGEBLOMME, salt, hvidløgspulver, modificeret kartoffelstivelse, solsikkeolie, peber, fortykningsmiddel: E415. Kan indeholde spor af GLUTEN, SELLERI, SKALDYR, SESAMFRØ, SENNEP, FISK, SULFITTER, JORDNØDDER, LUPINER

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	480kJ/114,5 kcal
Fedt	4,52g
heraf mættede fedtsyrer	2,83 g
Kulhydrat	16,95 g
heraf sukkerarter	0,7 g
Protein	3,5 g
Salt	0,275 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

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