

NYTÅRSAFTEN 2026

OPVARMNINGSGUIDE

DEN PES CETARISKE NYTÅRSMENU

Madklubben

BLIV KLAR I KØKKENET

Nu er du kun få skridt fra at kunne servere maden. For en sikkerheds skyld har vi lavet en udstyrs- og tjekliste, så du er helt forberedt, når gæsterne kommer.

Udstyr og ingredienser du skal bruge

Salt
Raps- eller solsikkekerneolie
Ovn
Gryde med låg
Kasserolle
Grydeske eller øse
Bageplade
Bagepapir
Kokkekniv
Hulske eller sigte
Palet
Spiseskeer
Teskeer
Ildfast fad
Røreskål
Saks
Køkkenrulle
Kande eller skål *
Stavblender eller piskeris *

* Kan udelades

TJEKLISTE

1. Tag inderkasserne op af yderkassen.
2. Dobbelttjek, at alle komponenter nedenfor er i kasserne.
3. Sæt alt i køleskabet bortset fra komponenter markeret med **.
4. Læs hele guiden igennem og dan dig et overblik over tilberedningen.

● FORRET

Hummerbisque
Fylt pasta
Syltede perløløg
Grønne urter
Estragonolie

● HOVEDRET

Helleflynder
Rosmarinsauce
Kartoffelpuré
Bagte rødbeder
Tardivo
Syltede tyttebær

● MELLEMRER

Tuncheviche
Ponzu- og sesamvinaigrette
Ristede sesamfrø**
Edamamebønner
Limecreme
Ørredrogn
Grønne urter

○ DESSERT

Chokolademoussekage
Puré af røde bær
Hindbær-macaron
Crumble**



** Skal ikke i køleskabet

Al emballage kan genanvendes og bør derfor sorteres efterfølgende.

Find the English version on our website
www.madklubben.dk/en/plating-guide

Tjek, at du har alle elementer til din nytårsmenu.

Hvis der mod forventning skulle mangle noget — kontakt os straks på: 33 32 32 34.
(d. 30. december senest kl. 21.00 og d. 31. december senest kl. 15.00)

HUMMERBISQUE & FYLDT PASTA MED RICOTTA OG CITRON

Serveres med syltede perleløg, estragonolie og grønne urter



UDSTYR DU
SKAL BRUGE

- Ovn
- Gryde
- Kasserolle
- Hulske eller sigte
- Grydeske eller øse
- Stavblender eller piskeris
(Kan udelades)

TILBEREDNING

Tænd ovnen på 200 °C varmluft og lad den forblive tændt til hovedretten.

Sæt en gryde vand over til at koge pasta i. Kom ca. to tsk. salt i pr. liter vand.

Lun dine dybe tallerkener eller skåle i ovnen.

Varm i mellemtiden hummerbisquen op i en stor kasserolle.

Kom de fyldte pastaer i gryden, når vandet småkoger.

Tag de fyldte pastaer op af vandet, når de har kogt i ca. 2 min.
og vend dem med lidt olie.

Klip de grønne urter.

ANRETNING

Læg fire stykker pasta i hver dyb tallerken, og fordel de syltede perleløg omkring pastaen.

Anret med de grønne urter på toppen.

Hæld hummerbisquen rundt om den fyldte pasta.

Sug estragonolien op med pipetten, dryp den ud over bisquen, og servér straks.



KOKKENS TIPS

Tilføj en smule koldt smør eller fløde, og blend eller pisk bisquen, så den skummer let.

Hæld først bisquen op ved bordet,
hvis du har en kande, og lad dine gæster selv
dryppe estragonolien ud over bisquen.



ANRETNINGSVIDEO

Scan koden, så du kan se,
hvordan du anretter.

MELLEMRET

TUNCEVICHE MED PONZU- OG SESAMVINAIGRETTE & RISTEDE SESAMFRØ

Serveres med edamamebønner, limecreme,
ørredrogn & grønne urter

MELLEMRET
KUN VED
4-RETTERS
MENU



UDSTYR DU
SKAL BRUGE

- Spiseskeer
- Røreskål
- Saks

● RØDT KLISTERMÆRKE

TILBEREDNINGSTID

5-8 MIN

TILBEREDNING

Vend tunen med ponzu- og sesamvinaigrette.

Klip de grønne urter.

ANRETNING

Fordel en stor spiseske limecreme i bunden af hver tallerken.

Fordel den marinerede tun oven på limecremen.

Fordel edamamebønner og ørredrogn oven på tunen.

Drys med sesam og pynt til sidst med de grønne urter.



ANRETNINGSVIDEO

Scan koden, så du kan se,
hvordan du anretter.

HOVEDRET

BAGT HELLEFLYNDER & KARTOFFELPURÉ MED BRUNET SMØR

Serveres med bagte rødbeder, syltede tyttebær,
rosmarinsauce & tardivo



Tag helleflynderen og de syltede tyttebær ud af køleskabet mindst 30 min. før tilberedning.

UDSTYR DU SKAL BRUGE

- Ovn
- Bageplade
- Gryde med låg
- Kasserolle
- Ildfast fad
- Palet
- Køkkenrulle
- Spiseskeer
- Kande eller skål

GRÅT KLISTERMÆRKE

TILBEREDNINGSTID

30-45 MIN

TILBEREDNING

Skær bunden af tardivoen, og plukbladene. Skyl og læg bladene i koldt vand.

Varm de bagte rødbeder i ovnen i 5-6 min. i et ildfast fad.

Varm kartoffelpuréen over lav til medium varme i en gryde, og rør i den, til den er gennemvarm. Sæt gryden til side med låg på.

Tag fisken ud af ovnen, og lad den hvile i 2-3 min. på bagepladen.

Varm rosmarinsaucen i en kasserolle under omrøring, til den småsimrer. Skru herefter ned, og hold den varm.

Skær fisken over på langs i to lige store stykker, smør toppen med lidt olie, og bag dem i 6-7 min. i på en bageplade med bagepapir ved 200 °C

ANRETNING

Lad tardivo-bladene dryppe af i en si eller sigte.

Placer de to stykker fisk på den ene side af tallerkenen.

Anret de bagte rødbeder og syltede tyttebær rundt om fisken.

Anret 4-5 blade tardivo oven på fisken.

Kom 1 stor skefuld kartoffelpuré på den modsatte side af fisken.

Kom 2-3 spsk. sauce i midten af tallerkenen, og servér.



KOKKENS TIPS

Kom lidt smør på helleflynderen, inden du bager den.

Lun dine tallerkener i ovnen inden anretning.



ANRETNINGSVIDEO

Scan koden, så du kan se, hvordan du anretter.

○
DESSERT

CHOKOLADEMOUSSEKAGE & HINDBÆRMACARON

Serveres med puré af røde bær og crumble



UDSTYR DU
SKAL BRUGE

- Palet
- Teske
- Spiseske

○ HVIDT KLISTERMÆRKE

TILBEREDNINGSTID

5-8 MIN

ANRETNING

Kom en spiseskefuld af puréen på midten af dine tallerkener.

Brug en palet til at placere chokolademoussekagerne på en separat tallerken.

Skær et lille stykke af kanten af hver macaron, og placer dem stående oven på chokolademoussekagerne.

Drys chokolademoussekagerne med crumble.

Flyt de anrettede chokolademoussekager over på dine tallerkener ved siden af bær-puréen, og servér straks.



ANRETNINGSVIDEO

Scan koden, så du kan se,
hvordan du anretter.

NYTÅRSAFTEN 2026

GODT NYTÅR

Madklubben