

NYTÅRSAFTEN 2025

VEGETARISK MENU

OPVARMNINGS GUIDE



Madklubben

BLIV KLAR I KØKKENET

Nu er det kun et par skridt fra, at maden kan serveres. 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 og peber
Olivenolie
Ovn
Gryde med låg
Kasserolle
Grydeske eller øse
Hulske eller sigte
Palet
Spiseskeer
Teskeer
Ildfast fad
Røreskål
Saks
Bagepapir
Køkkenrulle
Kande eller skål *
Stavblender eller piskeris *

* Kan udelades

BEMÆRK

Al emballage er genanvendeligt og bør derfor sorteres efterfølgende.

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

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

Ærtesuppe
Fylt pasta
Tørrede gule tomater
Basilikum **
Estragonolie

● HOVEDRET

Valnødde- og trøffelsoufflé
Pebersauce
Kartoffelpuré
Langtidsbagte jordskokker
Pak choi
Syltede svampe

● MELLEMRER

Tærte **
Artiskokker
Grøn karrydressing
Edamamebønner
Yuzudressing
Wasabiperler
Shisokarse **

○ DESSERT

Karamel-panna cotta
Passionsfrugt-curd
Passionsfrugt
Crumble med pufsuksker **



** Skal ikke i køleskabet

BEMÆRK

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)

●
FORRET

CREMET ÆRTESUPPE MED CHAMPAGNE & FYLDT PASTA MED RICOTTA OG CITRON

SERVERES MED TØRREDE GULE TOMATER, BASILIKUM OG ESTRAGONOLIE



UDSTYR DU SKAL BRUGE

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

● GRØNT KLISTERMÆRKE

TILBEREDNINGSTID

15 MIN

TILBEREDNING

Tænd ovnen på 180°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 ærtesuppen op i en stor kasserolle.

Blend eller pisk eventuelt ærtesuppen, så den skummer.

Kom de fyldte pastaer i gryden, når vandet småkoger.

Tag de fyldte pastaer op af vandet, når de har kogt i ca. 2 min., eller når de kommer op til overfladen, og vend dem med lidt olivenolie.

ANRETNING

Læg fire stk. pasta og fordel fire-fem tomater i hver dybe tallerken.

Hæld ærtesuppen rundt om den fyldte pasta.

Sug estragonolien op med pipetten, og dryp den ud over suppen.

Anret med basilikum på toppen og servér straks.



KOKKENS TIPS

Hæld først suppen op ved bordet, hvis du har en kande.

Tilsæt evt. lidt champagne til ærtesuppen ved bordet, så den skummer.



ANRETNINGSVIDEO

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

MELLEMR

SPRØD TÆRTE MED GRILLEDE ARTISKOKKER & GRØN KARRYDRESSING

SERVERES MED EDAMAMEBØNNER I YUZUDRESSING, WASABIPERLER OG SHISOKARSE



UDSTYR DU
SKAL BRUGE

- Ovn
- Røreskål
- Spiseskeer
- Saks
- Palet

RØDT KLISTERMÆRKE

TILBEREDNINGSTID

10 MIN

TILBEREDNING

Varm tærteskallerne på en bagerist i ovnen i 5 min. ved 180°C.
Lad dem herefter køle af til stuetemperatur.

Sigt overskydende olie fra de grillede artiskokker, skær dem ud i mundrette stykker,
og vend dem med den grønne karrydressing.

Vend edamamebønnerne med yuzudressing.

Klip toppen af shisokarsen.

ANRETNING

Når tærteskallerne er stuetempereret, fyldes hver tærteskal med blandingen af artiskokker og den grønne karrydressing.

Anret edamamebønner, wasabiperler og shisokarse på toppen af retten.



KOKKENS TIPS

Anret tærterne på et skærebræt eller lignende, og placer dem på tallerkenen bagefter, så du ikke spilder på tallerkenerne.

Kom en lille klat af den grønne karrydressing på midten af tallerkenen, så tærten står fast ved servering.



ANRETNINGSVIDEO

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

HOVEDRET

BAGT VALNØDDE- OG TRØFFELSOUFFLÉ & KARTOFFELPURÉ

MED TRØFFEL OG BRUNET SMØR.
SERVERES MED LANGTIDSBAGTE JORDSKOKKER, PAK CHOI,
SYLTEDE SVAMPE OG PEBERSAUCE



UDSTYR DU SKAL BRUGE

- Ovn
- Kasserolle
- Køkkenrulle
- Gryde med låg
- Ildfast fad
- Palet
- Spiseskeer

GRÅT KLISTERMÆRKE

TILBEREDNINGSTID

30-45 MIN

Husk! Tag de syltede svampe ud af køleskabet minimum 30 min. før anretning.

TILBEREDNING

Skær bunden af pak choien og pluk bladene. Skær de mørkegrønne sider af på de yderste blade, så de danner en spids. Behold de små blade, som de er. Skyl og læg bladene i iskoldt vand.

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.

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

Skær souffléen over på midten, så du har to halve cirkler. Kom dem på en bageplade med bagepapir, og bag dem i ovnen i 15 min. ved 180°C., indtil de er gennemvarme.

Varm jordskokkerne i ovnen i 5-6 min. i et ildfast fad.

ANRETNING

Rør rundt i kartoffelpuréen og kom to spsk. på midten af hver tallerken.

Placer de to stykker soufflé oven på kartoffelpuréen.

Hæld pebersaucen rundt om souffléen.

Anret jordskokker, pak choi og de syltede svampe rundt om souffléen.



KOKKENS TIPS

Lun dine tallerkener i ovnen inden anretning.



ANRETNINGSVIDEO

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

○
DESSERT

LUFTIG KARAMEL-PANNA COTTA & PASSIONSFRUGT

SERVERES MED PASSIONSFRUGT-CURD OG CRUMBLE AF PUFSUKKER,
GULDSTØV OG SPRØD VAFFEL



UDSTYR DU
SKAL BRUGE

- Teske
- Spiseske

○ HVIDT KLISTERMÆRKE

TILBEREDNINGSTID
5-6 MIN

ANRETNING

Kom en stor skefuld luftig karamel-panna cotta i midten af hver skål eller cocktailglas.

Kom et par teskeer passionsfrugt-curd ovenpå.

Fordel passionsfrugten ovenpå.

Drys crumble ud over panna cottaen og servér straks.



ANRETNINGSVIDEO

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

NYTÅRSAFTEN 2025

GODT NYTÅR

Madklubben