

NYTÅRSAFTEN 2026

OPVARMNINGSGUIDE

DEN KLASSISKE 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
Bagepapir
Gryde med låg
Kasserolle
Bageplade
Kokkekniv
Grydeske eller øse
Hulske eller sigte
Palet
Spiseskeer
Teskeer
Ildfast fad
Røreskål
Saks
Stegepande
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 perleløg
Grønne urter
Estragonolie

● HOVEDRET

Oksemørbrad
Rosmarinsauce
Kartoffelpuré
Bagte rødbeder
Tardivo
Syltede tyttebær

● MELLEMRER

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

○ DESSERT

Chokolade- og karamelbar
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)

●
FORRET

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)

● GRØNT KLISTERMÆRKE

TILBEREDNINGSTID

15 MIN

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 en 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 og 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

STEGT OKSEMØRBRÅD & KARTOFFELPURÉ MED BRUNET SMØR

serveres med bagte rødbeder, syltede tyttebær,
rosmarinsauce og tardivo



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

Tag kødet ud af plastemballagen.

UDSTYR DU
SKAL BRUGE

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

GRÅT KLISTERMÆRKE

TILBEREDNINGSTID

30-45 MIN

TILBEREDNING

Skær bunden af tardivoen, og pluk bladene. Skyl bladene og læg dem i koldt 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 rosmarinsaucen i en kasserolle under omrøring, til den småsimrer. Skru herefter ned, og hold den varm.

Dup det tempererede kød med køkkenrulle, og steg det i 2 min. på hver side i raps- eller solsikkekerneolie på en meget varm pande.

Krydr kødet med salt, og bag det i ovnen ved 200 °C på en forvarmet bageplade med bagepapir.

OVNTIDER

Rare = ca. 4-5 min.

Medium = ca. 8-9 min.

Well done = ca. 13-14 min.

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

Tag kødet ud af ovnen, og lad det hvile i 2-3 min. på et skærebræt, imens du anretter.

ANRETNING

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

Skær kødet midt over, og placer de to stykker på den ene side af tallerkenen.

Anret de bagte rødbeder og syltede tyttebær rundt om kødet.

Anret 4-5 blade tardivo oven på kødet.

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

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



KOKKENS TIPS

Tilsæt eventuelt smør, knust hvidløg, timiankviste eller rosmarin under stegningen af kødet.

Lun dine tallerkener i ovnen inden anretning.



ANRETNINGSVIDEO

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

○
DESSERT

CHOKOLADE- OG KARAMELBAR & 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 chokolade- og karamelbarerne på en separat tallerken.

Skær et lille stykke af kanten på hver macaron, og placér en macaron stående oven på hver chokolade- og karamelbar.

Drys chokolade- og karamelbarerne med crumble.

Flyt de anrettede chokolade- og karamelbarer over på dine tallerkener ved siden af bærpuréen, og servér straks.



ANRETNINGSVIDEO

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

NYTÅRSAFTEN 2026

GODT NYTÅR

Madklubben