

NYTÅRSAFTEN 2026

OPVARMNINGSGUIDE

DEN VEGETARISKE 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
Bageplade
Kokkekniv
Kasserolle
Grydeske eller øse
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

Ærtesuppe
Fylde pasta
Syltede perleløg
Grønne urter
Estragonolie

● HOVEDRET

Valnødde- og trøffelsoufflé
Rosmarinsauce
Kartoffelpuré
Bagte rødbeder
Tardivo
Syltede tyttebær

● MELLEMRER

Røget tofu
Ponzu- og sesamvinaigrette
Ristede sesamfrø**
Edamamebønner
Limecreme
Tangperler
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)

●
FORRET

CREMET ÆRTESUPPE MED CHAMPAGNE & 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

● 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 ærtesuppen 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 ærtesuppen rundt om den fyldte pasta.

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



KOKKENS TIPS

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

Tilsæt eyt. lidt champagne til ærtesuppen ved
bordet, så den skummer, og lad dine gæster selv
dryppe estragonolien ud over ærtesuppen.



ANRETNINGSVIDEO

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

MELLEMRER

RØGET TOFU MED PONZU- OG SESAMVINAIGRETTE & RISTEDE SESAMFRØ

Serveres med edamamebønner, limecreme,
tangperler og grønne urter

MELLEMRER
KUN VED
4-RETTERS
MENU



UDSTYR DU
SKAL BRUGE

- Spiseskeer
- Røreskål
- Saks

RØDT KLISTERMÆRKE

TILBEREDNINGSTID

5-8 MIN

TILBEREDNING

Vend tofuen med ponzu- og sesamvinaigrette.

Klip de grønne urter.

ANRETNING

Fordel en stor spiseske limecreme i bunden af hver tallerken.

Fordel den marinerede tofu oven på limecremen.

Fordel edamamebønner og tangperler oven på tofuen.

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



ANRETNINGSVIDEO

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

HOVEDRET

BAGT VALNØDDE- OG TRØFFELSOUFFLÉ

Serveres med kartoffelpuré med brunet smør, bagte rødbeder, syltede tyttebær, rosmarinsauce og tardivo.



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

UDSTYR DU
SKAL BRUGE

- Ovn
- Kasserolle
- 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.

Skær souffléen over på midten, så du har to halvcirkler. Kom dem på en bageplade med bagepapir, og bag dem i ovnen ved 200 °C varmluft i 8-9 min., til de er gennemvarme.

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

Tag souffléen ud af ovnen, og lad den hvile i 2-3 min.

ANRETNING

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

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

Anret de bagte rødbeder og syltede tyttebær rundt om souffléen.

Anret 4-5 blade tardivo oven på souffléen.

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

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



KOKKENS TIPS

Lun dine tallerkener i ovnen inden anretning.



ANRETNINGSVIDEO

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

CHOKOLADEMOUSSEKAGE & HINDBÆRMACARON

Serveres med puré af røde bær og crumble



UDSTYR DU
SKAL BRUGE

• Palet

• Teske
• Spiseske

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 bærpuréen, og servér straks.



ANRETNINGSVIDEO

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

NYTÅRSAFTEN 2026

GODT NYTÅR

Madklubben