

NYTÅRSAFTEN 2025

KLASSISK 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
Raps- eller solsikkekerneolie
Ovn
Gryde med låg
Kasserolle
Grydeske eller øse
Hulske eller sigte
Palet
Spiseskeer
Teskeer
Ildfast fad
Rørskål
Saks
Stegepande
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

Hummerbisque
Fylt pasta
Tørrede gule tomater
Basilikum **
Estragonolie

● HOVEDRET

Oksemørbrad
Pebersauce
Kartoffelpuré
Langtidsbagte jordskokker
Pak choi
Syltede svampe

● MELLEMRER

Tærte **
Skaldyr
Grøn karrydressing
Edamamebønner
Yuzudressing
Wasabirogn
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

HUMMERBISQUE & 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 hummerbisquen op i en stor kasserolle.

Blend eller pisk eventuelt hummerbisquen, så den skummer let.

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 hummerbisquen rundt om den fyldte pasta.

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

Anret med basilikum på toppen og servér straks.



KOKKENS TIPS

Tilføj en smule koldt smør eller fløde, når suppen skal blendes.

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



ANRETNINGSVIDEO

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

MELLEMR

SPRØD TÆRTE MED HUMMER, HÅNDPILLEDE REJER & GRØN KARRYDRESSING

SERVERES MED EDAMAMEBØNNER I YUZUDRESSING, WASABIROGN 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 varmluft. Lad dem herefter køle af til stuetemperatur.

Tag skaldyrsblandingen, sigt eventuelt overskydende væske fra, og vend den med den grønne karrydressing.

Vend edamamebønnerne med yuzudressing.

Klip toppen af shisokarsen.

ANRETNING

Når tærteskallerne er afkølet til stuetemperatur, fyldes hver tærteskal med blandingen af skaldyr.

Anret edamamebønner, wasabirogn 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

STEGT OKSEMØRBRAD & KARTOFFELPURÉ MED TRØFFEL OG BRUNET SMØR

SERVERES MED LANGTIDSBAGTE JORDSKOKKER, PAK CHOI, SYLTEDE SVAMPE OG PEBERSAUCE



UDSTYR DU SKAL BRUGE

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

● GRÅT KLISTERMÆRKE

TILBEREDNINGSTID

30-45 MIN

Husk! Tag kødet og de syltede svampe ud af køleskabet minimum 30 min. før tilberedning.

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.

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

Dup det tempererede kød med køkkenrulle og steg det i raps- eller solsikkekerneolie på en meget varm pande i 1,5 min. på hver side. Sæt kødet i ovnen ved 180°C i et ildfast fad.

Krydr kødet med salt og peber og lad det hvile, imens du anretter.

OVNTIDER

Rare = ca. 2 min.

Medium = ca. 5 min.

Well done = ca. 10 min.

ANRETNING

Tør pak choi-bladene med køkkenrulle.

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

Skær kødet midt over og placer de to stykker oven på puréen.

Hæld pebersaucen rundt om kødet.

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



KOKKENS TIPS

Tilføj timiankviste, smør og knust hvidløg ved stegningen af kødet.

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