



# Vejledning til Nytårsmenuen 2022

(Findes ligeledes på vores Facebooksider)

Tak fordi du valgte Restaurant Skyttehuset og Restaurant Nögen som gæstekok til netop denne Nytårsaften. Hermed følger en nem vejledning, således du og dine gæster får den bedst mulige gastronomiske oplevelse. Se gerne vores video som inspiration - den ligger på vores hjemmeside og på Facebook - søg efter Restaurant Skyttehuset/Restaurant Nögen hvis du ikke allerede følger os på Facebook. Husk at læse hele vejledningen inden du går i gang! OBS! Graderne er baseret på varmluftovn!

**TIP: Se anretningsvideo af hovedret og dessert på vores facebooksider - og læs gerne op af pixibogen for dine gæster.**

## **SNACKS - Ansvarlig produktion efter verdensmål 12**

**Forårsrulle m/umami BBQ på soya og yuzu**

**Sprød krustade m/jomfruhummersalat og hummermayo**

**Chips af rodfrugter, trøffelcreme og fermenterede hvidløg**

Elementer er mærket med **gul** etiket!

Fyld hummersalat i krustaden og pynt med hummermayo og urter

Forårsrulle lunes i ovn i 6 min. ved 180 grader.

Klar til servering!

**OBS! Forårsrulle og krustade indeholder gluten! Hummersalaten kan evt. anrettes på glutenfrit brød!**

**TIP: Bag surdejsbrød til forretten mens du spiser snacks. Skal bages 30 min. ved 200 grader.**

## **FORRET - Livet i havet efter verdensmål 14**

**Bagt lange m/persillepesto, cremet pighvarbisque, persilleolie, løgskaller, tapioka chips samt urter.**

Elementer er mærket med hvid etiket!

*Vejledning:*

- Tag låget af bakken og sæt bakken med fisk i ovnen - 180 grader i 9 minutter
- Varm pighvarbisque under omrøring i en gryde
- Sæt surdejsbrød og dip på bordet
- Anret og hæld den varme hummerbisque rundt i bunden af tallerkenen.

I de dybe tallerkener lægger du den bagte hvide fisk. Persilleolie dryppes tilfældigt og løgskaller anrettes som på billedet. De hvide chips og urtemix lægges på hver side af fisken. Den varme bisque hældes i tallerkenen.

**Tip: Vil du have bisquen ekstra cremet kan du blende den med en stavblender lige inden servering.**

**Tip: Sæt kartoflerne i ovnen så de forsteger imens I spiser forret (30 minutter ved 180 grader)**



## HOVEDRET - Livet på land efter verdensmål 15

### Kroket af braiserede svinekæber

### Rosastegt slips

### Gulerodspuré BBQ-marinerede gulerødder

### Petitkartofler m/krydderier og porrer

### Rødvinsauce af braiserlage

Elementer er mærket med **rød** etiket!

Vejledning:

- Fjern alle låg
- Forstegte kartofler, kroket og gulerødder steges i ovnen i 15 min. på 180 grader
- Steg kødstykket Slipset på pande i olie og gerne med lidt hvidløg og urter på panden hvis du har noget i køleskabet. Steges 3-4 minutter på hver side og lad det hvile på bordet under et stykke sølvpapir i 6-8 minutter. Se stegevideo på Facebook
- Ved tilkøb af oksemørbrad: Denne er forstegt og skal steget færdig ved 180 grader.
  - Rød: 7 min. - Medium: 10 min. - Gennemstegt: 13 min.
- Kom saucen i en gryde og puré i en anden gryde. Varm begge dele.
- Anret på varme tallerkener eller et fad. Se billeder på hjemmesiden

## Dessert - Sundhed og trivsel efter verdensmål 3

### Mousse m/lime - hvid chokoladecreme

### Karamel fudge

### Krystalliseret hvid chokolade/Tørrede hindbær og skovbærcoulis

Elementer er mærket med **grøn** etiket!

Vejledning:

- Tørrede hindbær og hvid-krystalliseret chokolade anrettes som hjerte midt på tallerkenen - brug den medfølgende form
- Løft formen fra tallerken til tallerken og lav de flotteste hjertes
- Dyp moussen i varmt vand, så den glider ud af formen. Placér moussen ovenpå hjertet.
- Pyntes med chokoladecreme, karamelfudge og skovsyre.
- Pump skovbær i kanylen og læg den ved tallerkenen. Se evt. video på Facebook.

Men denne menu har du støttet verdens mange udfordringer omkring klimaet. Alene hovedretten har en 85% CO2 besparelse pr. kalorie, i forhold til oksekød. Vores koncept handler om reducere af ressourcspild, madspild, mindre CO2 udslip, mere bæredygtighed, bedre trivsel for fisken i havet og bedre klima for dyr og mennesker på land.

**VELBEKOMME OG GODT NYTÅR!**