SMAGERIET

VEGETARMENU

Vejledning



Appetizer

Appetizer

Rødbedetatar vendt med kapers.
Serveret i sprød krustade og toppet med trøffelmayo.

Artiskokhummus rørt med sort sesam og wasabi perler.
Serveret på Focaccine med et stref af krydret tomat.

OBS: Krustaderne og Focaccine kiks laves lige inden servering for at holde på sprødheden

Anretning

1. Anret Focaccine kiks på et fad. Klip hjørnet af posen og tryk artiskokhummus ud på kiksene.
2. Anret krustaderne på et fad. Fyld dem med rødbedetartar. Klip hjørnet af posen og pynt med trøffelmayo.
3. Pynt Focaccine kiks med spirer.



Forret

Potage Crécy med Mascarpone hertil crudité af syltet gulerod, gremolata, saltede cashewnødder og knasende rodfrugter. Serveret med surdejsbrød og pisket smør.

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 170 grader.
2. Varm suppen i en gryde ved svag varme under jævnlig omrøring.
3. Dræn syltede gulerødder.
4. Varm brødet i ovnen i 5-7 minutter.

Anretning

1. Anret syltede gulerødder i en dyb tallerken eller skål.
2. Hæld suppen forsigtigt ned i tallerkenen. Top retten med spirer, rodfrugter og cashewsnødder.
3. Pynt retten med gremolata. og server brødet ved siden af med rørt pisket smør.



Hovedret

Vol-au-vent med karamelliseret jordskokkecreme. Hertil kartoffelmash med brunet smør, syltede gule beder, dukkah-grillet aspargesbroccoli, tranebær og mørk glace.

Tilberedning

1. Tag vol-au-vent med jordskokkecreme ud fra køl 10 minutter før den skal varmes.
2. Opvarm ovnen til 180 grader.
3. Kartoffelmash og glace opvarmes i hver sin gryde ved svag varme under omrøring.
4. Bag vol-au-vent på bagepapir i 8-10 minutter. Til den er gylden.
5. Dræn gule beder og varm dem derefter i et ildfast fad i ca. 5 minutter.
6. Skyl aspargesbroccoli og skær enderne fra. Opvarm stegepanden med olie. Rist aspargesbroccoli med salt og peber i ca. 2-3 minutter. Drys med dukkah hen over de ristede aspargesbroccoli.

Anretning

1. Anret vol-au-vent på en tallerken.
2. Anret kartoffelmash ved siden af vol-au-vent.
3. Pynt tallerkenen med gule beder, dukkah-grillede aspargesbroccoli, og tranebær. Top med timian.
4. Tilføj glace på retten eller server ved siden af.



Dessert

Chokoladeganache og pistacie i sprød kakaobar. Serveret med blød yuzu- og vaniljecreme samt en syrlig kompot af rabarber og ribs.

Anretning

1. Tag kakaobaren ud af køleskabet 30 minutter før servering.
2. Klip et lille hul i hjørnet af posen af. Anret yuzu- og vaniljecremen dekorativt på en tallerken.
3. Placér baren på yuzu- og vaniljecremen.
4. Klip et hul i hjørnet af posen og anret kompotten ved siden af baren.

Tip: *Kom yuzu- og vaniljecremen på midten af tallerken og tryk den ned med bunden fra et glas eller en lille skål, så det danner et stempel.*



SMAGERIET

BØRNEMENU

Vejledning



Forret

Forret

Gratineret nachos med cheddarost og salsa.

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Kom chipsene over i et fad, og drys med revet cheddar på toppen
3. Varmes i ovnen i ca. 8-10 minutter, til osten er gratineret
4. Serveres sammen med tomatsalsa

Hovedret

Hovedret

Oksecheeseburger serveret med pommes rösti og snackgrønt.

OBS: Bøfferne er sous vide, så de skal blot opvarmes

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 200 grader og skyl grøntsagerne
2. Varm rösti i den forvarmede ovn i ca. 10 minutter
3. Steg hakkebøffen på en varm stegepande i lidt olie i ca. 3-4 minutter på hver side. Krydr med salt og peber. Tilføj osten efter stegningen
4. Varm burgerbollen i ovnen i 2-4 minutter
5. Skær agurken i stave

Anretning

1. Smør bollen med mayonnaise
2. Tilføj hakkebøffen og saml burgeren
3. Anret burger og rösti på tallerkenen
4. Kom agurkestave og tomater i en skål eller anret på tallerkenen og server ketchup ved siden af retten

Dessert

Dessert

Chokoladebrownie pyntet med marshmallows — dertil vaniljeparfait.

Anretning

1. Anret brownien på en tallerken med en skefuld vaniljecreme