INSTRUKTIONER NYÅRSKASSE 2026

SASHIMI – Kockens val med utvalda såser
HUMMER – Taco, ananas, shiso, shichimi
LAX – Tartar, jalapeño, forellrom, rättika
OXRYGG – Gratinée, bella verde, savojkål, shiitake
MANGO – Crème caramel, Darjeeling, vanilj

SASHIMI
INNEHÅLL
- Sashimi, soja, wakame, wasabi, kimchimajonnäs och bananblad – 1 förpackning

GÖR SÅ HÄR
Välj gärna en avlång tallrik. Lyft försiktigt över sashimin tillsammans med bananbladet och placera den snyggt på tallriken. Servera tillbehören vid sidan av, gärna med ätpinnar.

HUMMER
INNEHÅLL
- Tacoskal – 1 förpackning
- Sallad, lime och shiso – 1 förpackning
- Hummercrème – 1 spritspåse
- Avokadocrème – 1 förpackning
- Ananassalsa – 1 förpackning

GÖR SÅ HÄR
Placera tacoskalen på en tallrik med stöd av limeklyftan. Lägg i salladsblad och fyll med hummercrème och lite avokado- och wasabicrème. Toppa med ananassalsa och shisokrasse.

FJORDLAX
INNEHÅLL
- Laxtartar med rättika och forellrom – 1 förpackning
- Jalapeñomajonnäs – 1 förpackning
- Sesamfrön och chilistrån – 1 förpackning
- Friterat ris – 1 förpackning
- Ponzudressing – 1 förpackning

GÖR SÅ HÄR
Placera den rättikslindade laxtartaren på en tallrik. Fyll med friterat ris och toppa med jalapeñomajonnäs, sesamfrön och chilistrån. Avsluta med att hälla lite ponzudressing runt om på tallriken.

OXRYGG
INNEHÅLL
- Oxrygg – 1 förpackning
- Gratinéesmör – 1 förpackning
- Bella verde – 1 förpackning
- Yakinikusås – 1 förpackning
- Savojkålsknyte – 1 förpackning
- Sallad – 1 förpackning

GÖR SÅ HÄR
1. Förbered ugnen: Sätt ugnen på grillfunktion, alternativt 240 °C. Det är viktigt att ugnen är riktigt varm.
2. Värm savojkålen: Ställ in savojkålsknytet i ugnen och värm tills det är genomvarmt. Ta ut det innan köttet ska gratineras.
3. Stek köttet: Salta oxryggen och stek på båda sidor till önskad innertemperatur. Vi rekommenderar 56 °C. Låt köttet vila i cirka 10 minuter.
4. Gratinera: Lägg gratinéesmöret på köttet och ställ in det i den varma ugnen tills smöret smält och fått fin färg.
5. Värm tillbehören: Värm under tiden yakinikusåsen i en kastrull. Doppa bella verde i kokande vatten i cirka 10 sekunder.
6. Servera: Lägg upp oxrygg, bella verde och savojkålsknyte på tallriken. Häll på såsen och avsluta med salladen.

MANGO
INNEHÅLL
- Crème caramel – 1 förpackning
- Mangosalsa – 1 förpackning
- Marängfurikake – 1 förpackning

GÖR SÅ HÄR
Vänd försiktigt aluminiumformen med crème caramel upp och ner på en tallrik. Använd en liten, vass skalkniv för att göra ett hål i formens botten så att vakuumet släpper. Lyft sedan försiktigt bort formen och låt karamellsåsen rinna ut över tallriken. Toppa med mangosalsa och avsluta med marängfurikake.

GOTT NYTT ÅR!
Önskar Miss Voon