INSTRUKTIONER NYÅRSKASSE PESCETARISK 2026

SASHIMI – Kockens val med utvalda såser
HUMMER – Taco, ananas, shiso, shichimi
LAX – Tartar, jalapeño, forellrom, rättika
BLACK COD – 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.

BLACK COD

INNEHÅLL

- Black cod – 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 220 °C. Det är viktigt att ugnen är ordentligt varm.
2. Värm savojkålen: Ställ in savojkålsknytet i ugnen och värm tills det är genomvarmt. Ta ut det innan fisken ska gratineras.
3. Tillaga fisken: Lägg fisken på en plåt och tillaga i ugnen i cirka 6–10 minuter, tills den når en innertemperatur på cirka 45 °C.
4. Gratinera: Lägg gratinéesmöret på fisken och ställ tillbaka den i ugnen tills smöret har smält och fått fin färg.
5. Värm tillbehören: Värm under tiden yakiníkusåsen i en kastrull. Doppa bella verde i kokande vatten i cirka 10 sekunder.
6. Servera: Lägg upp fisken, bella verde och savojkålsknytet 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