INSTRUKTIONER NYÅRSKASSE VEGETARISK 2026

TÅNGKAVIAR – Nudlar, sudachi, smetana
AVOKADO – Taco, ananas, shiso, shichimi
TOMAT – Tartar, jalapeño, ponzu, rättika
HOKKAIDOPUMPA – Gratinée, bella verde, savojkål, shiitake
MANGO – Crème caramel, Darjeeling, vanilj

TÅNGKAVIAR
INNEHÅLL
- Tångkaviar – 1 förpackning
- Nudlar – 1 förpackning
- Yuzusoja – 1 förpackning
- Sudachicrème – 1 förpackning
- Syrad rosélök – 1 förpackning
- Dill och gräslök – 1 förpackning

GÖR SÅ HÄR
Värm försiktigt nudlarna tillsammans med yuzusojan. Lägg sudachicrèmen i botten av en skål och fördela nudlarna ovanpå. Tillsätt syrad rosélök, gräslök och dill. Avsluta med att toppa med tångkaviaren.
Vi rekommenderar att äta rätten med ätpinnar och blanda ihop alla ingredienser ordentligt för bästa smakupplevelse.

AVOKADO
INNEHÅLL
- Tacoskal – 1 förpackning
- Sallad, lime och shisokrasse – 1 förpackning
- Avokadofyllning – 1 förpackning
- Ananassalsa – 1 förpackning

GÖR SÅ HÄR
Skär limen i klyftor och placera tacoskalen på en tallrik med stöd av en limeklyfta. Lägg i salladsblad och fyll med avokadoröran. Toppa med ananassalsa och shisokrasse.

TOMAT
INNEHÅLL
- Tomattartar med rättika – 1 förpackning
- Jalapeñomajonnäs – 1 förpackning
- Sesamfrön och chilistrån – 1 förpackning
- Friterat ris – 1 förpackning
- Ponzudressing – 1 förpackning

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

HOKKAIDOPUMPA
INNEHÅLL
- Hokkaidopumpa – 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 ordentligt varm.
2. Värm savojkålen: Ställ in savojkålsknytet i ugnen och värm tills det är genomvarmt. Ta ut det innan pumpan ska gratineras.
3. Stek pumpan: Salta pumpan och stek den på båda sidor tills den fått en fin, gyllene stekyta.
4. Gratinera: Lägg gratinéesmöret på pumpan och ställ in den i den varma ugnen tills smöret har 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 pumpan, 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 Voon