

Beskrivelse og fremgang til mad ud af hus

Nedenfor er der en beskrivelse af retterne, samt en kort fremgangsmetode. Vi har listet retterne i den rækkefølge, som vi anbefaler at spise dem.

Retterne kan anrettes på delefade eller anrettes i bakkerne de kommer i. Bakkerne kan ikke tåle varme, da det er plastik.

God fornøjelse ☺



Edemame Bønner

Serveres med spicy miso ved siden af til at dyppe bønnerne i.



Østers

Saucerne fordeles i østers (de forskellige saucer skal ikke blandes).



Kammusling - Yuzu & rischips

Retten er anrettet. Det eneste der mangler, er at placere de sorte rischips oven på kammuslingerne.



Hellefisk- mandler og røget bergamotte

Retten er anrettet, så det eneste der mangler, er at ryste bøtten med sauce og hælde den ud over fisk og mandler.



Hellefisk - Grøn Papaya, granatæble & wasabifløde

Retten er anrettet. Lige inden servering tages den grønne wasabifløde ud af fryseren, skrabes løs og drysses over retten.



Laks - Taquan og citruspeber-dressing

Retten er anrettet, det eneste der mangler, er saucen. Saucen rystes inden den hældes ud over fisken.



Lakse Cerviche – Agurk og soyapeanuts

Laksen er anrettet med agurk og soyapeanuts. Lime-chili-marinaden hældes over.



Hamachi – Balsamicoteriyaki

Fisken er anrettet. Den mørke, balsamico-teriyaki, saucen hældes i midten af fisken, rundt om den hældes oliven olien. Risnudlerne lægges på toppen.



Hamachi – Soya, brunet smør og puffet vilderis

Soyasaucen varmes enten i et lille fad i ovnen eller i en lille gryde til den er rygende varm. Dernæst tilsættes den brunede smør. Når smørret er smeltet, foldes hamachien på midten og lægges i en række i forlængelse af hinanden i den varme sauce. Ovenpå fisken anrettes de syltede bøgehatte, salsaen og til sidst de puffedede vilde ris.

Retten skal spises mens saucen er lun og fisken er kold!



Saltet torsk – balsamicochili dressing, cashewnødder og tørret cayenne

Rettet er anrettet.



Tuntataki – Yuzusvampe, grøn- og rødchilisauce

Retten er anrettet, den mangler blot de to saucer. De to bægere med saucer rystes og hældes på hver sin side af tunen.



Tuntatar - gedeost fra Tebstrup

Anrettes ved at hælde saucen over retten.



Beeftataki - Kvæde, bøgøhatte & pistacienødder

Kødet er anrettet med kvædepure, syltet bøgøhatte og pistacienødder. Saucen med pistacienødder og soya hældes over.



Beeftataki - spicy sesamsauce

Kødet er anrettet med masser af krydderier, der mangler kun at blive hældt den rystede sauce udover.



Nigiri

Nigirierne er penslet med de smage der skal være, der er derfor ikke noget soya med.



Osaka

Kaburimaki med tempurareje, tun og teriyaki. Anrettes ved at hælde teriyaki ud over sushirullen.



Tempurarejer - Spicysauce og citrongræs-mayo

Rejerne kan lunes i ovnen i 3 min ved 200gr.



Tempura skorzonerrodd - svendborgskinke og spicymiso

Skorzonerroden kan lunes i ovnen ved 200gr i 2-3 min.

Anrettes ved at tømme de to saucer ovenpå skorzonerroden og herefter ligge forårsløg og rogn på.



Confiteret duelår i krydret tempura

Serveres med spicy ponzu til at dyppe i.



Wagyo

Bøffen lunes i ovnen i 2 min ved 200gr.
Skær kødet i tynde (mundrette) skiver, og server med flage salt.
Wasabi lægges ved siden af bøffen. Dashi anrettes i skål til at dyppe kødet i.



Iberico gris - nori tang & toza su

Secreto Iberico steges på en meget varm pande med en lille smule olie til den er godt brunet af på begge sider. Herefter sænkes temperaturen en smule og den steget videre ca. 1-2 min på hver side til den er rosa. Kødet lægges på et skærebræt for at trække ca. 3 - min inden den slices i tynde skiver (mod kødfibrene).

Kødet anrettes i bunden af tallerkenen med toza su sauce, lidt groft salt, urter og nori tang på toppen.



Lam - Chili-miso-marinade

Lammet steges færdigt i ovnen i 5 minutter ved 200 grader.
Anret chili-miso marinade i bunden af en skål, og læg lammet herpå. Pynt med lotusrod-chips og tørrede morgenfruer.



Sneæg - Mandarin, kvark & marengs

I bunden af en skål anrettes mandarin-cremen. Ovenpå sættes det pocherede sneæg med mandarin-sorbet. Læg forsigtigt mandarinkiksen på toppen og drys med yoghurtpulver (benyt evt en fin sigte eller et te-æg).

Som det sidste inden servering fordeles den frosne mandarin granité omkring ægget.
(Kiksen indeholder gluten)



Sesam iscreme – Misokaramel og risnudler

Isen anrettes ovenpå sesamkiksene. Risnudler lægges ovenpå isen, og misokaramel saucen hældes udover.