

Take away fremgangsmetode

Alle retterne er nummereret i den rækkefølge vi anbefaler at spise det (man må meget gerne servere flere retter på en gang). Pakkerne med det samme nummer indgår i samme ret, læg mærke til at nummeret står på låget. Du kan finde dine retter på listen ud fra numrene.

Vi anbefaler at serverer alle retterne på delefade (det ser pænere ud, samt giver mindre opvask)

Nedenfor er der beskrevet en fremgangsmetode til alle retterne:

God fornøjelse

1. Østers

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



2. Kammusling – Jordskokker og Trøffelyuzu

Kammuslingerne anrettes i en ring rundt i kanten af en skål. De saltede jordskokker afdryppes og fordeles rundt omkring lidt op af og imellem kammuslingerne (midten skal holdes fri). Frisésalaten fordeles på retten, herpå lægges ponzugelé med en lille ske. På toppen jordkokchips. Sauce skiller hurtigt og skal rystet lige inden servering. Den hældes i en lille kande, som bruges til at gøre anretningen færdig ved bordet i den tomme cirkel i midten af tallerkenen.



3. **Kammusling** - Saltet Savoykål, Stikkelbærsauce og Frossen Kefir

Det er **vigtigt** kefir kommer på frys med det samme når man kommer hjem. Kålen lægges i bunden af en dyb skål med kammuslingerne ovenpå. Hvorefter stikkelbærsaucen hældes over retten og toppes med mizunasalaten, til sidst lige inden servering skrubes den frosne kefir op så den bliver som løs sne uden store klumper og drysses ud over retten. Skal spises mens kefiren stadig er frossen



4. **Laks** – Græskar og Blodappelsinsauce

Syltet græskar fordeles i bunden af en lille dyb skål, derpå lægges de syltede gule chili og laksen. Sauce hældes over så alle laksestykkerne bliver coatet i sauce. På toppen drysses soyaristede græskarkerner og friteret græskar.



5. **Laks** - Karsefrø og Sesamsoya

Sesamsoya koges op i en lille gryde. (den skal bare lige op at koge.)
Laksen anrettes med lidt karsefrø og salt på toppen. Rundt om hældes den varme sesamsoya sauce. Retten skal spises mens saucen er lun og fisken er kold.



6. **Saltet Torsk** – Balsamicochili Dressing, Cashewnødder og Pata Negra

Balsamicochili dressing lægges i bunden af tallerknen. Torsken med pata negra revet over fordeles ovenpå, herefter drysses med cashewnødder, salat og tørret cayennepeber



7. **Tun** - Soltørret tomat, Confiteret Hvidløgscreme og Soyatomat Sauce

Konfiteret hvidløgscreme lægges i bunden af en skål. Tunen pensles med soyatomat sauce og anrettes i en lille pyramide/stak og drysses med tomatpanko.



8. **Beef** – Æble/pære/miso pure og Pistacienødder

Beeftatakien lægges med "kød" siden på tallerken så papiret forsigtigt kan fjernes.

Der sættes små dutter af æble/pære/miso pure rundt om på kødet. Bøgehatterne fordeles over retten og soyasake saucen hældes over. Til sidst drysses der med pistacienødder



9. **Beeftataki** - Korianderfrø/Fenikelfrø/Sort peber og Spicy Sesamsauce

Beeftatakien lægges med "kød" siden på tallerken så papiret forsigtigt kan fjernes.

Spicy sesamsauce hældes over retten og drysses med de ristede krydderier og purløg.



10. **Hamachi** – Soya, Brunet Smør og Puffet Vilde Ris

Soya koges op i en lille gryde til. Heri smeltes den brunede smør. Hamachien foldes på midten og anrettes med syltede bølgehatte, purløg og chili, til sidst de puffede vilde ris. Rundt om hældes den varme soya/brunet smørsauce
Retten skal spises mens saucen er lun og fisken er kold.



11. **Hamachi** – Sprød Chili og Spicy Kylling Bouillon

Sprød chili med limeblade lægges i bunden af en dyb skål. Hamachi foldes på midten og lægges på. På toppen drysses med friteret syltet ingefær.

Spicy kyllingebouillon varmes i en lille gryde (den skal bare lige op at koge). Hældes varm på ved bordet fra en lille kande

Spises straks mens saucen er varm og fisken er kold.



12. Dumpling - Torsk, Blæksprutte, Rejer og Tom Yum

Det er **vigtigt** dumplings kommer på frys med det samme når man kommer hjem. Dumpling koges i 6 min en gryde med vand. Tages forsigtigt op og dryppes af på et stykke køkkenrulle. Imens varmes tomyum sauceen i en lille gryde (den skal bare lige op at koge.) sauces piskes godt med et piskeris eller stavblendes.

I bunden af tallerkenen lægges cashewpure, herpå de varme afdryppede dumplings. Den varme tom yum sauce fordeles over rettes og det drysses med limeblade, chiliringe og friteret tofuskind.

Spises straks mens retten er varm.



13. Marineret Hanger Steak – Gochu Jang, Grillet rødpeber og Tamarindsauce

Hanger steak 'en er marineret i mandarin, gochu jang og sesamolie

Kødet grilles eller steges på en varm pande i lidt olie. Ca. 1½-2 min på hver side, til det har fået god stegeskorpe men stadig er rødt.

Kødet skal trække 2 min. inden det skæres i tynde skiver på tværs af kødfibrene. På toppen hældes tamarindsauce. Grillet rødpeber og shio kombu fordeles ovenpå kødet, til sidst tørret cayennepeber (det er meget vigtigt kødet serveres rødt. Gennemsteges kødet bliver det meget tørt og sejt).

Spises straks mens kødet er lunt.



14. 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 steger 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 saucen, lidt salt, urter og nori tang på toppen.

Spises straks mens kødet er lunt.

