

Vejledning til servering af **Take Away**

Vi har gjort os umage med at lave en **lækker menu**, der er lige til at gå til. Uden der skal bruges for meget tid i køkkenet, men samtidig kommer så tæt som muligt på hvad man vil opleve hvis man spiser på **GOMA**. Vi opfordrer derfor til, at man nyder maden på samme måde som man ville gøre på restauranten.

Start med østers, server herefter gerne flere retter på samme tid.
Det grillede kød må gerne nydes som en enkeltstående ret.

Rigtig god fornøjelse og **velbekomme**.



Ret #1

Østers

1. Ryst saucerne godt og fordel dem i østersene.

Bemærk: De forskellige saucer må ikke blandes og kan variere fra dem på billedet.



Ret #2

Kammusling

Jordskokker & Trøffelyuzu

1. Anret kammuslingerne i en cirkel langs kanten af en skål.
2. Afdryp de saltede jordskokker og fordel dem op ad og mellem kammuslingerne, men hold midten fri.
3. Fordel friséesalat ovenpå, og tilføj små skefulde ponzugelé.
4. Placer jordskokchips på toppen.
5. Ryst saucen godt lige inden servering, da den hurtigt skiller. Hæld saucen i en lille kande og server den ved bordet ved at hælde den i cirklen i midten af retten.



Ret #3

Kammusling

Shiso & Ærter

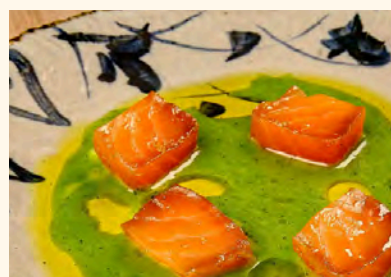
1. Anret kammuslingerne i en skål.
2. Fordel sukkerærter og friske ærter mellem og ovenpå kammuslingerne.
3. Fordel Shisosauce og yuzu-tang sauce over retten.
4. Læg forsigtigt rischippet på toppen, man må gerne kunne se lidt ærter og sukkerærter rundt langs kanten af rischippet.

Ret #4

Kammusling

Grønne tomater & vanilje

1. Anret kammuslingerne i en skål og fordel syltede grønne tomater og salturt imellem.
2. Hæld vanilje- og bergamottesauce over, og afslut med fine dråber citronolie.
3. Pynt med gule morgenfruer og røde kornblomster før servering.



Ret #5

Sancho Gravet Laks

Fenikel & dild

1. Fordel fennikel i små bunker på tallerkenen.
2. Hæld olivenolie og spinat/dild-sauce tilfældigt rundt på tallerkenen for at skabe et smukt mønster.
3. Læg laksen forsigtigt ovenpå fenniklen.

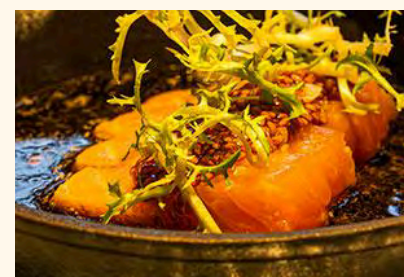
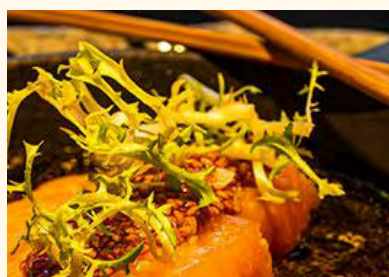
Ret #6

Laks

Karsefrø & sesamsoya

1. Sesamsoya bringes kort i kog.
2. Laksen anrettes i en lille skål eller pande og toppes med karsefrø og et let drys havsalt.
3. Fordel frisésalat over fisken og hæld den varme sesamsoya rundt om retten.

Bemærk: Retten nydes med lun sauce og kold fisk for optimal smagsoplevelse.



Ret #7

Tuntataki

Svampe, rød & grøn chilisauce

1. Placer tuntataki tæt samlet i midten af tallerkenen.
2. Top med yuzu-svampe og afslut med purløg, chili og skalotteløg.
3. Fordel rød og grøn chilisauce på hver sin side af fisken før servering.



Ret #8

Tun

Soltørret tomat & Confiteret Hvidløgscreme

1. Confiteret hvidløgscreme lægges i midten af en skål.
2. Tun med soltørret tomat lægges på toppen i en "pyramide".
3. Wasabi/tomat-sauce fordeles over tunen.
4. Retten drysses med tomat/panko/nori knasen.



Ret #9

Beeftataki

Æble-/pære-/misopuré & pistacienødder

1. Anret beeftataki med kødsiden nedad på tallerkenen og fjern forsigtigt papiret.
2. Sæt små dutter af æble-, pære- og misopuré omkring kødet.
3. Fordel bøgehatte over retten og hæld soya-sake-sauce over.
4. Afslut med et let drys pistacienødder før servering.

Ret #10

Beeftataki

Korianderfrø/Fenikelfrø/Sort peber & Spicy Sesamsauce

1. Beeftatakien lægges med "kød" siden på tallerken så papiret forsigtigt kan fjernes.
2. Spicy sesamsauce hældes over retten.
3. Drys forsigtigt med korianderfrø/fenikelfrø/sort peber blandingen og purløg.
4. Fordel rødbeddestrimler over kødet.



Ret #11

Hamachi

Soya, Brunet Smør & Puffet Vilde Ris

1. Soya koges op i en lille gryde eller pande. Heri smeltes den brunede smør (den må ikke reducere kun lige koge til smøret er smeltet).
2. Hamachien foldes på midten og anrettes "taglagt" op af hinanden i midten af en lille skål eller pande.
3. Fordel syltede bøgehatte og purløg/chili/ skalotteløg over Hamachien.
4. Drys med de puffede vilde ris.
5. Rundt om hældes den varme soya/brunet smør-sauce.

Bemærk: Retten skal spises mens saucen er lun og fisken er kold.



Ret #12

Hamachi

Sprød Chili & Spicy Kylling Bouillon

1. Sprød chili og limeblade lægges i bunden af en dyb skål.
2. Hamachien foldes på midten og anrettes "taglagt" op af hinanden i midten af en dyb skål.
3. Drysmed friteret syltet ingefær.
4. Spicy kyllingebouillon varmes i en lille gryde (den skal bare lige op at koge).
5. Hæld saucen i en lille tekande eller lignende.
6. Boullonen hældes varm på ved bordet.

Bemærk: Retten **skal** spises mens saucen er varm og fisken er kold.



Ret #13

Dumpling

Kylling & Shaoxing

1. Sæt dumplings i fryseren **straks** efter hjemkomst.
2. Når de skal serveres:
 - Kog dumplings i 6 minutter i en gryde med vand.
 - Tag dem forsigtigt op og læg dem på køkkenrulle for at dryppe af.
3. Placer de varme dumplings i bunden af en tallerken.
4. Fordel Shaoxing-saucen over dumplings, og drys med salsa, peanuts og chiliolie.

Bemærk: Server **straks**, mens retten er varm.

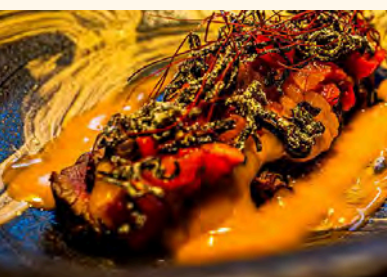


Dumpling

Rejer, Sour Curry & Bottarga

1. Sæt dumplings i fryseren **straks** efter hjemkomst.
2. Varm sour curry i en lille gryde (den skal bare lige op at koge) saucen piskes godt med et piskeris eller stavblendes.
3. Når de skal serveres:
 - Kog dumplings i 6 minutter i en gryde med vand.
 - Tag dem forsigtigt op og læg dem på køkkenrulle for at dryppe af.
4. Placer de varme dumplings i bunden af en tallerken. Fordel sour currysaucen over dumplings.
5. Hæld blodappelsin/kamille-saucen tilfældigt rundt i saucen for at skabe et smukt mønster. På toppen af hver dumpling drysses med tørret kokosmælk pulver og Bottarga.

Bemærk: Server **straks**, mens retten er varm.



Hanger Steak

Gochu Jang & Mandarin/Tamarindsauce

1. Marinaden består af sake, soja, mirin og peber.
2. Grill eller steg kødet på en varm pande med lidt olie i ca. 1½-2 minutter på hver side, til det får en god stegeskorpe, men stadig er rødt indeni.
3. Lad kødet hvile i 2 minutter, og skær det derefter i tynde skiver på tværs af kødfibrene.
4. Placer kødet på en tallerken.
5. Hæld mandarin/tamarindsauce på toppen sammen med grillet rødpeber.
6. Til sidst fordeles shio kombu og tørret cayennepeber ovenpå.
7. Server straks, mens kødet stadig er lunt.

Bemærk: Overstegt kød kan blive tørt og sejt.

Hanger Steak

Miso & Madegaskar Peber

1. Marinaden består af sake, soja, mirin og peber.
2. Grill eller steg kødet på en varm pande med lidt olie i ca. 1½-2 minutter på hver side, til det får en god stegeskorpe, men stadig er rødt indeni.
3. Lad kødet hvile i 2 minutter, og skær det derefter i tynde skiver på tværs af kødfibrene.
4. Lav en "snirkel" af miso/koriander/Madagaskar-peber-sauce i bunden af tallerkenen.
5. Placer kødet ovenpå og pynt med syltet kinaradise og friteret syltet ingefær.
6. Server straks, mens kødet stadig er lunt.

Bemærk: Overstegt kød kan blive tørt og sejt.



Hanger Steak

Græskar & sprød chiliolie

1. Marinaden er lavet på sake, soja, mirin og peber.
2. Grill eller steg kødet på en meget varm pande med lidt olie i ca. 1½-2 minutter på hver side, så det får en flot stegeskorpe og fortsat er rosa indeni.
3. Lad kødet hvile i 2 minutter og skær det herefter i tynde skiver på tværs af kødfibrene.
4. Smør græskar-, cashew- og misopuré i en cirkel midt i en skål og placer kødet ovenpå.
5. Top med soyaristede græskarkerner og friteret græskar, og afslut med en let snirkel sprød chiliolie.

Server straks, mens kødet er lunt.

Bemærk: Overstegning kan gøre kødet tørt og sejt.

Iberico Gris

Nori tang & Toza Su

1. Secreto Iberico steges på en meget varm pande med en lille smule olie til den er godt brunet af på begge sider.
2. Herefter sænkes temperaturen en smule og den steger videre ca. 1-2 min på hver side til den er rosa.
3. Kødet lægges på et skærebræt for at trække ca. 3 - min inden den slices i tynde skiver (mod kødfibrene).
4. Kødet anrettes i bunden af tallerkenen med toza su saucen og lidt salt på toppen.
5. Til sidst toppes med brøndkarse og nori tang.
6. Server straks, mens kødet stadig er lunt.

Bemærk: Overstegt kød kan blive tørt og sejt.



Rigtig god fornøjelse
& **velbekomme**