

MEYERS GRØNNE DELEMAD - MEXI

Så er der serveret!

Eller næsten... Meyers kokke har sammensat og tilberedt en velsmagende menu med årstidens bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan servere for dine gæster.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt alle hverdage mellem 9.00-17.00 på tlf. 39 18 69 00. Har du spørgsmål til din mad lørdag eller søndag kan du ringe til vores vagttelefon i køkkenet på tlf. 25102783 lørdag mellem 9.00-16.00 og søndag mellem 9.00 og 12.00. Du er altid velkommen til at sende os en mail på: post@meyers.dk

Velbekomme.

Madglade hilsner
MEYERS KØKKEN

MENU

Ceviche af kejsershatte med lime, chili, blegselleri og koriander
Allergener: Selleri

Karamelliserede skalotteløg og svampe med oregano og bagt ananas
Allergener: Mælk

Hushuppies – croquetter med majs, ravost og paprika
Allergener: Gluten, mælk og æg

Pico de gallo – frisk tomatsalsa

Guacamole med lime og chili

Helbagt blomkål med chipotle

Mexi bowl salat med pepitas og spicy crema
Allergener: (i crema) Mælk

Syltede rødløg med hibiscus

Majs tortillas

TJEKLISTE

- ◇ Ceviche af kejsershatte
- ◇ Tigersmilk til ceviche
- ◇ Chili og frisk koriander til ceviche
- ◇ Karamelliserede skalotteløg og svampe med oregano og bagt ananas
- ◇ Hushuppies – croquetter med majs, ravost og paprika
- ◇ Pico de gallo – frisk tomatsalsa
- ◇ Guacamole
- ◇ Helbagt blomkål med chipotle
- ◇ Mexi bowl salat
- ◇ Pepitas til salat (krydrede ristede græskarkerner)
- ◇ Crema til mexi bowl salat
- ◇ Syltede rødløg
- ◇ Majs tortillas



SÅDAN GØR DU



TILBEREDNING OG OPVARMNING

- ◇ Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
- ◇ Fordel tigersmilk henover kejsershatter og lad det trække på køl i minimum. 15 min.
- ◇ Varm helbagt blomkål i ovnen i 20-25 min.
- ◇ Varm karamelliserede skalotteløg med svampe i ovnen i 12-15 min
- ◇ Varm hushuppies i ovnen i 10-12 min.
- ◇ Fordel tortillas i små bunker af ca. 10 stk. og pak dem ind i stanniol. Lun dem herefter i ovnen i 4-6 min. lige inden servering. Alternativt lunes de små bunker direkte på bagepladen i 1-2 min. Servér tortillas i en brødkurv.

ANRETNING

- ◇ Drys chili og frisk koriander henover ceviche af kejsershatter. Ceviche af kejsershatter er herefter klar til servering.
- ◇ Karamelliserede skalotteløg med svampe, det helbagte blomkål og hushuppies er klar til servering efter opvarmning.
- ◇ Drys pepitas henover mexi bowl salat og servér crema til.
- ◇ Pico de gallo, guacamole og syltede rødløg er klar til servering.

SERVERINGSFORSLAG

- ◇ Spis de enkelte komponenter hver for sig, eller fyld tortilla med karamelliserede skalotteløg, salat fra mexi bowl, guacamole og pico de gallo.

HÅNDBTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevarestyrelsens anvisninger om korrekt håndtering af rå og forarbejdede råvarer, samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad skal du sørge for, at den kommer i køleskab ved max. 5° med det samme. Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og eventuelle rester kasseres.

RETURNERING AF SERVICE

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal bare skylle servicen af, så tager vi opvasken.