



Så er der serveret!

Eller næsten..... Meyers kokke har tilberedt og sammensat 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**. Du kan også sende os en mail på **post@meyers.dk**.

Alle retter og delkomponenter er mindst holdbar til og med 2 dage efter modtagelsen.

Info om termokassen: Den hvide termokasse er lavet af et luftigt skum materiale, som består af 98% luft og 2% polystyren, der ikke afgiver nogle skadelige stoffer. Kassen kan brydes i mindre stykker og smides i skraldespanden, og så vil energien fra forbrændingen blive anvendt til produktion af el og varme

Madglade hilsner fra

MEYERS KØKKEN

Hummerkassen

TJEKLISTE

- 2 stk. kogte hummer
- 1 bøtte ramsløgsaioli
- Grønne salater med hvide asparges
- Senneps vinaigrette
- 1 stk. økologisk citron
- Pisket brunet smør
- Meyers hvedebrød bagt med surdej

SÅDAN GØR DU

1. Forvarm ovnen til 175 grader varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
 2. Kom lidt vand på overfladen af surdejsbrødet og bag det i den forvarmede ovn i ca. 8-10 min.
 3. Tag den piskede smør ud af køleskabet 10-15 min. før servering.
 4. Skær citronen ud i både.
 5. Anret de grønne salater med hvide asparges, og server vinaigrette ved siden af i en lille skål.
 6. Ramsløgs-aiolien er klar til servering.
 7. Hummer-udskæring: Placer hummeren på et skærebræt med undersiden nedad. Tag nu en stor og skarp kokkekniv og placer spidsen af kniven forsigtigt ca. 5 cm bagved hummerens øjne i midten (krydset)
 8. Tryk så spidsen af kokkekniven helt ned igennem hummerens hoved, og træk derefter kniven helt igennem hummerhovedet, så du ender ud med at hovedet er helt flækket.
 9. Vend så hummeren 180 grader, og placer kokkekniven forsigtigt igen samme startsted som før, og skær så hele vejen ned igennem halen, så hummeren nu er delt i 2.
 10. Fjern så det grønne der sidder lige bagved hummerens øjne(mavesækken) og kasser det.
 11. Fjern så hinden der sidder i toppen af selve hummerhalen(tarmen) og kasser den.
 12. Nu til klørerne: Tag en grydeske og slå forsigtigt på kloen til den flækker, og fjern derefter forsigtigt kødet med en gaffel uden at skære sig på kloskallerne, de kan være skarpe. Alternativt kan en nøddeknækker, eller en knibtang også bruges, men gør det forsigtig, så der ikke trykkes hummerskal ind i kødet. Herefter er hummeren klar til servering
-

(Tilvalg) Dessert til 2 kuverter

TJEKLISTE

- Rabarber/bær kompot
- Vaniljecreme
- Sprød crumble

SÅDAN GØR DU

1. Kom en skefuld kompot i bunden af en skål.
2. Fordel vaniljecremen ovenpå kompotten.
3. Drys med sprød crumble lige inden servering.

Velbekomme