

KARLOS PONTES WEEKENDKASSE

Så er der serveret!

Eller næsten..... Karlos Ponte har tilberedt og sammensat en 2- eller 3-retters menu, som du nemt og hurtigt kan servere.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt alle hverdage mellem 9.00-17.00, lørdage fra 14.00-18.00 og søndage fra 10.00-14.00. på tlf. 39 18 69 00.

Madglade hilsner fra

MEYERS KØKKEN & Karlos Ponte

TJEKLISTE

FORRET

- ◇ Kammuslinger
- ◇ Leche de tigre og purløgsolie
- ◇ Tomater og koriander
- ◇ Avocado
- ◇ Majs og kapers

HOVEDRET

- ◇ Kalve-tværreb
- ◇ Puré af kassava og jordskokker
- ◇ Pico de gallo
- ◇ Palmekål
- ◇ Crumble af kokos, karry og røget chili
- ◇ Kartoffelbrød
- ◇ Syrnet creme til brød

DESSERT

- ◇ Puffet quinoa
- ◇ Pannacotta
- ◇ Karamelcreme med rom

MENU

FORRET

Ceviche af kammusling med cherrytomater, koriander, avocado, leche de tigre med purløgsolie, toppet med ristede majs og kapers

Allergener: Æg

HOVEDRET

Kalve-tværreb, puré af kassava og jordskokker med urter, stegt palmekål og pico de gallo-salat med rødløg, jalapeno, rød peber, tomat og koriander, toppet med crumble af kokos, karry og røget chili.

Serveret med kartoffelbrød og syrnet creme

Allergener: Mælk og gluten (i brød)

DESSERT (tilvalg)

Mango og ancho-chili pannacotta med rom og karamelcreme, toppet med puffet quinoa

Allergener: Mælk

PRAKTISK INFO OM TERMOKASSEN

Alle retter og delkomponenter er mindst holdbar til på søndag. Den hvide termokasse er lavet af et luftigt og let skummateriale, som består af 98% luft og 2% polystyren, der ikke afgiver nogen skadelige stoffer. Luft isolerer fantastisk godt og holder din mad frisk og beskyttet fra stød og slag under transporten. Kassen kan brydes i mindre stykker og smides i skraldespanden, og så vil energien fra forbrændingen blive anvendt til produktion af el og varme. Når kassen forbrændes, afgiver den kun rent luft og vand.



meyers.dk



facebook.com/meyers



@meyers

SÅDAN GØR DU

FORRET

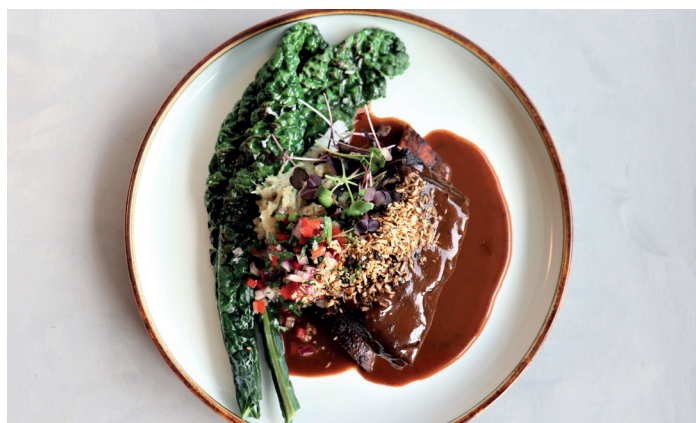
Tag kalve-tværreb ud fra køl ca. 1 time før tilberedning af hovedretten.

1. Hæld et par dråber olivenolie i hver tallerken.
2. Skær kammuslinger i tern/chunks og anret på tallerkenen og drys med flagesalt.
3. Hæld leche de tigre henover.
4. Skær avocado i tern og halver cherrytomater. Fordel begge dele henover kammuslingerne.
5. Drys majs, kapers og koriander henover retten, lige inden servering.



HOVEDRET

1. Forvarm ovnen til 160 grader varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Varm kalve-tværreb og puré i ovnen i 15-20 min. i de sorte plastikbakker. Husk at fjerne det øverste lag film først. Tjek eventuelt om kødet er gennemvarmt ved at stikke en kniv ned i midten af kødet. Mærk herefter på kniven. Er kniven varm, er kødet også gennemvarmt.
3. Lun kartoffelbrød i 3 min. inden servering (5 min. hvis det kommer direkte fra køleskabet)
4. Kom lidt olie på palmekålen og steg den på en tør pande ved høj varme i ca 10 sek. på hver side.
5. Anret puré og kalve-tværreb på tallerkenen. Anret pico de gallo ved siden af og top med crumble af kokos, karry og røget chili.
6. Servér kartoffelbrød og syrnede creme hertil.



DESSERT (TILVALG)

1. Drys lidt af de puffede quinoa i bunden af tallerkenen og anret pannacotta ovenpå.
2. Anret karamelcreme med rom ovenpå pannacotta.
3. Pynt til sidst med resten af de puffede quinoa.

TIP

Opvarm dine tallerkner i ovnen og pak dem ind i viskestykker for at holde dem varme indtil du skal anrette maden. Ønsker du at servere hovedretten som en buffet, kan du blot anrette kalve-tværreb, puré, pico de gallo og syrnede creme i skåle og fade, og servere brødet i en brødkurv.