

MORS DAG

VEJLEDNING

Så er der mad...

Eller næsten

Meyers kokke har sammensat og tilberedt en velsmagende menu til Mors dag.

Med årstidens bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan lunde og servere for din mor, mama, mutti.

Det allerbedste og kæreste vi har. Vi anbefaler at du luner og anretter det hele og serverer menuen samlet. Gem dog den lækre rabarbertrifli til dessert.

Du er altid velkommen til at kontakte os på **post@meyers.dk** eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Hverdage 9.00-17.00

Lørdag 10.00-18.00

Søndag 10.00-14.00

Velbekomme

Madglade hilsner og knus til mor!

TJEKLISTE

- ☐ Foccacia
- ☐ Løvtikkepesto
- ☐ Ærtehummus
- ☐ Sommergrønt
- ☐ Citroncreme
- ☐ Grillede asparges
- ☐ Brødcrumble med vesterhavssost
- ☐ Løgtærte
- ☐ Laksetatar
- ☐ Rygeostecreme
- ☐ Brødcroustons
- ☐ Escabeche fisk med piment sauce og fennikel
- ☐ Kartoffeltortilla
- ☐ Rabarberkompot med vaniljecreme
- ☐ Crumble til rabarberkompot

MENU

Grillede asparges med parmesan
og ristet brødkrummer

Allergener: Mælk og gluten

Escabeche med kulmule

Allergener: Fisk og mælk

Laksetatar rørt med rødløg, glaskål, sort peber,
sprøde surdejsroustons og rygeost

Allergener: Mælk og gluten

Kartoffeltortilla med frisk oregano
og vegetarisk N'duja på røget tempeh

Allergener: Æg og mælk

Lun løgtærte med estragon, letrøget porre
og dansk gedeost

Allergener: Mælk, gluten og æg

Spæde sommergrøntsager med citroncreme

Allergener: Mælk og æg

Foccacia med nye kartofler og løvtikkepesto

Allergener: Gluten, nødder og mælk

Hummus på danske ærter med solsikke tahin

Rabarberkompot med vaniljecreme og crumble

Allergener: Mælk, sesam, nødder og æg



MORS DAG

VEJLEDNING



FREM GANGSMÅDE

Opvarmning

1. Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere. Du kan varme maden i de sorte bakker. Husk at fjerne det øverste lag film først.
2. Lun tærte med løg i ovnen i 8-10 min.
3. Varm escabeche med kulmule i ovnen 8-10 min.
4. Stæk brødet med en anelse vand og lun det i ovnen i 10-12 min.
5. Varm kartoffeltortilla i ovnen 5-7 min.
6. Lun asparges i ovnen 5-7 min.

Anretning

1. Skær foccacia i passende stykker. Anret i brødkurv og servér med løvstikkepesto.
2. Hummus anrettes i en skål, er herefter klar til servering
3. Spæde grøntsager anrettes i en skål eller fad med citroncremen ved siden af i sin egen skål. Er klar til servering
4. Anret tærten på et fad eller tallerken. Er herefter klar til servering
5. Kom den varme escabeche i en passende skål/fad er herefter klar til servering.
6. Fordel de lune asparges på et fad eller tallerken og drys med crumble af parmesan og brødkrumme. Er herefter klar til servering
7. Kom laksetataren i en passende størrelse skål eller fad og fordel/anret rygeosten i små toppe med en teske henover. Anret brødcroutonerne ved siden af på fadet eller i en skål for sig selv.

Dessert

Tag desserten ud af køleskabet 25 min. inden servering. Drys med crumble. Er herefter klar til servering.

HÅNTERING 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.

PAKNING OG EMBALLAGE

Vi har pakket din mad nænsomt og praktisk. Emballagen sorteres i henholdsvis plast og pap. Termokassen skal til almindelig affald/smått brændbart.