

# PINSEFROKOST

VEJLEDNING TIL KLASSISK OG VEGETARISK MENU

Så er der mad... eller næsten  
Meyers kokke har sammensat og tilberedt en velsmagende menu, med de bedste råvarer fra foråret. Vi har på vejledningen både anvisning til den almindelige menu og til vegetarmenuen(V). Så alt efter hvad du har bestilt, kan du anvende denne vejledning til begge menuer.

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

Lørdag 10.00-18.00

Søndag 10.00-14.00

Velbekomme!

## TJEKLISTE

### SÅDAN MODTAGER DU DIN MENU

- Ølandshvedeboller
- Grønne og hvide asparges
- Rejer
- Mousseline sauce til asparges og rejer
- [V] Cremet mozzarella og små syltede og bagte tomater
- [V] Citron-peberdressing til vegetar salat med mozzarella
- Sprød rug
- Tabbouleh salat
- Kartoffler med løvstikkesmør
- Spidskålssalat, røget salt og urter
- Rabarbervinaigrette og purløgsolie
- Knas af brød og vesterhavsost
- Kylling (¼ kylling per person) med marinade af citron, rosmarin og fennikel
- Skysauce til kylling
- [V] Stegt tempeh
- [V] Gomadressing til tempeh
- Smørbrønne hummus med saltsyttet citron og ramsløgsolie
- Citron/hyldeblomst mousse
- Crumble til dessert

[V] = Vegetar

## MENU

Hvide og grønne asparges fra Lammefjorden med håndpillede rejer, kold mousselinesauce og sprød rug, hertil ølandsbolle  
Allergener: Skaldyr, mælk og gluten

[V] Hvide og grønne asparges fra lammefjorden med røget mozzarella, små syltede tomater og peber/citronvinaigrette og sprød rug  
Allergener: Mælk og gluten

Tabbouleh salat af danske korn med grillet sommergrønt, persillepesto og syltede stikkelsbær  
Allergener: Gluten, mælk

Nye kartofler med løvstikkesmør  
Allergener: Mælk

Sommerspidskål med røget salt, purløgsolie, rabarbervinaigrette og knas af ristet hvede og vesterhavsost  
Allergener: Mælk, gluten

Stegt kylling med bagt fennikel, citron, rosmarin og skysauce tilsmagt med solbæredike  
Allergener: Mælk

Hummus på smørbrønner med ramsløgsolie og saltsyttet citron

Ølandshvedebolle  
Allergener: Gluten



# PINSEFROKOST

VEJLEDNING TIL KLASSISK OG VEGETARISK MENU



## TIP!

Sådan skærer du kyllingen ud

Varm kyllingen efter anvisningen. Skær den over med en takket kniv (brødkniv) lige hvor låret hæfter. Du kan hive lidt ud i låret ved at holde på benet og derved nemt se, hvor du kan skære ned med kniven. Del herefter låret i 2 dele (underlår og overlår) Skær brystet over lige på midten. Server kyllingestykkerne med og på ben.

## FREMGANGSMÅDE

### 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. Kylling (¼ kylling per person). Varm kyllingen i ovnen i 15-20 min. Tag kyllingen ud af ovnen og lad den hvile på et spækbræt i 10 min. Inden den skæres ud.
3. Varm kartoflerne i ovnen i 12 min.
4. Stænk bollerne med en anelse vand og varm dem i ovnen i 10-12 min.
5. Til vegetarmenuen varmes den ristede tempeh i ovnen i 7-9 min

### Anretning

1. Anret de hvide og grønne asparges på et passende fad. Rør den kolde mousseline creme rundt og anret den herefter oven på aspargesene. Top med rejer og drys med rugdrys.
2. Til vegetarerne anrettes grønne og hvide asparges på et fad. Kom brud/stykker af mozzarella henover sammen med de syltede og bagte tomater og dryp til sidst med peber-citronvinaigrette.
3. Anret de lune boller i en brødkurv.
4. Smørbrønne hummus anrettes i en skål, dryppes med ramsløgssolie og er herefter klar til servering.
5. Tabboulehssalat anrettes i en passende skål og er herefter klar til servering.
6. Sommerspidskål anrettes i en skål. Kom rabarbervinaigrette henover og vend den rundt med kålen. Drys brød og vesterhavskrumme henover. Er herefter klar til servering.
7. Skær kyllingen ud i passende stykker efter anvisningen (se tip til venstre) og anret på et fad sammen med bagt fennikel.
8. Til vegetarerne anrettes den varme tempeh på et fad og gomadressing serveres ved siden af i en lille skål

### Dessert

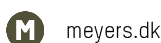
Tag desserten ud af køleskabet 15 min. inden servering. Drys med crumble. Er herefter klar til servering.

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



MEYERS