

# THE KITCHEN

## VORES FORSLAG TIL HVORLEDES VEGETAR NYTÅRSMENUEN 2021 FÆRDIGGØRES OG TALLERKENANRETTES.

(Instruktionen kan også ses som video på vores hjemmeside [www.thekitchen.dk](http://www.thekitchen.dk))



### Forret – Jordskokkekarry suppe tallerkenanrettes

- Jordskokke karry suppen varmes forsigtig op, under omrøring, i en gryde.
- Crispy wonton med store Sweet potatoes varmes i en forvarmet ovn ved ca. 180 grader i ca. 5-7 min.
- Anret Suppen, ca. 2 dl. pr. pers., i en dyb tallerken eller glas, og læg forsigtigt varm wonton ned i suppen.
- Pynt af med urteolie og tallerkensmækker, på overfladen af jordskokke karry suppen. (Se foto). Serveres med ½ brødet.

### Mellemret – Pocheret dansk porre med mousselin creme



- Mousseline cremen kommes på tallerken og smøres ud med bagsiden af en ske.
- De braiseret danske porre anrettes oven på cremen.
- Oven på dem placeres de confiteret bøgehatte.
- Pyntes af med ærteskud.
- Serveres med ½ af brødet.

## Hovedret – Veggiesouffle tallerkenanrettes

- Veggiesouffle og kartoffelbrud med purløg placeres på bageplade med bagepapir og færdiggøres i en forvarmet ovn ved ca. 180 grader (varmluft eller gas) i ca. 15-20 min.
- 10 min. senere, sættes karamelliseret rødløg i ovnen ved samme grader. Disse skal blot have 10 min. i ovnen.
- Anret kartoffelbrud på midten af tallerken.
- Placer Veggiesouffle oven på kartoffelbruddet. karamelliseret rødløg placeres i modsatte side af tallerkenen "kl. 14" og "kl. 17" på tallerkenen. Den kolde romesco sauce, ca. 1 dl. Pr. pers., cirkles omkring emnerne. Pynt med vedlagte krydderurter (se foto).



## Dessert – Tallerkenanrettes



- Parfaiten opbevares ved stuetemperatur i ca. 10 min. før den serveres, for at få den tempereret.
- Chokolade mandelkage placeres kl. 11 på tallerkenen.
- Crumble af brændte mandler placeres foran chokolade mandelkage med en ske.
- Parfaiten placeres oven på crumblen (isen kan som på billedet formes som en cannel, ved hjælp af en lun spiseske og hånden).
- Slutteligt placeres mokkamarengs og blød karamelkugle oven på chokolade mandelkage (Se foto).

Velbekomme & rigtig godt nytår

De bedste hilsner  
The Kitchen Nytårsteam