



Opvarmningsvejledning

3-retters menu - Vegetarisk

Udfyld tjeklisterne, så du sikrer dig at have modtaget alle komponenter til din 3-retters menu.

Læs hele vejledningen igennem, inden du starter på maden.

God fornøjelse! 😊

Tjekliste – Forret	Tjekliste – hovedret	Tjekliste – dessert
<input type="checkbox"/> Svampe soufflé <input type="checkbox"/> Rødløgskompot <input type="checkbox"/> Urtecreme	<input type="checkbox"/> Sousvide pose selleri <input type="checkbox"/> Sprøde svampe <input type="checkbox"/> Jordskokkepuré i sousvide pose (skal ikke åbnes) <input type="checkbox"/> Citronbraiseret fennikel i sousvide pose (skal ikke åbnes) <input type="checkbox"/> Grøn olie	<input type="checkbox"/> Æbletærte <input type="checkbox"/> Vanilje/mascapone cream <input type="checkbox"/> Brombær kompot <input type="checkbox"/> Honey comb

Forret - Forslag til anretning

Kom en skefuld urtecreme i bunden af din tallerken.

Placer svampesoufflen på midten af tallerken. Pynt med rødløgskompot.

Hovedret

Sousvide Selleri:

Tænd ovnen på 160 grader.

Tag sellerien ud af sousvide posen.

Krydr sellerien med salt og peber, og steg den på en varm pande med olie til den er sprød og gyldenbrun.

Sæt sellerien i den forvarmet ovn, og lad den tilberede færdig i 20 minutter.

Sprøde svampe:

Varmes i den 160 grader forvarmet ovn i 20 minutter, sammen med selleri og kartofler.

Jordkokkepuré & Citronbraiseret fennikel

Bring vand i kog i en stor gryde.

Poserne skal **ikke** åbnes!

Lig poserne med jordkokkepuré, & citronbraiserede fennikel i vandet, i 5 minutter, til maden bliver varm.

Løft poserne forsigtigt op af det varme vand – brug en tang, så du ikke brænder dig.

Jordkokkepuré: Åben posen og hæld i en skål.

Citronbraiseret Fennikel: Åben posen og lig dem klar til anretning.

Burre blanc: Åben posen og hæld saucen i en skål eller anret direkte.

Forslag til anretning

Placer en spiseskefuld jordkokkepuré yderst på tallerkenen, og træk en streg igennem pureen tværs over tallerkenen.

Placer sellerien ovenpå jordkokkepuréen på tallerkenen.

Placer 2 stykker fennikel på hver tallerken.

Hæld burre blanc saucen over maden & pynt af med svampe.

Dessert

Bag tærten i den forvarmede ovn på 160 grader i 10 min.

Forslag til anretning

Lad tærten køle ned i 10 min før du anretter.

Tag en skefuld brombær kompot og fordel rundt om tærten.

Tag derefter en ren ske, og lav en oval kugle vanilje/mascarpone creme og put kuglen på toppen af tærten.

Drys til sidst Honey comb ud over desserten.

Del din Cofoco Food oplevelse på
Instagram & vær med i konkurrencen
om smagfulde præmier.

#CofocoFood