



Tak fordi I valgte at bestille nytårsmenuen fra Kolding Kokken. Vi ønsker jer en rigtig god aften & et glædeligt nytår. De bedste ønsker for det nye år, Christian & Sabrina.

Så snart I har nytårspakken hjemme;  
starter I med at gennemgå indholdet.

**Hvis I mangler noget eller har brug for hjælp**, så ring straks på 22 33 22 91.

### **Laks – Jordskokker – Aske - Soya**

*Laksesouffle drysset med Porre Aske på Jordskokkesuppe*

*Soya Perler af Tapioka, Krydderurtesalat*

*Brød & Smør*

### **Kalv – Parmesan – Chimichurri**

*Kalverilette i Panko Rasp, Parmesan Mayo*

*Chimichurri m. Olivenolie*

### **Okse – Rødder – Bøgehatte**

*Medaljon af Oksemørbrad & Pommes Puré*

*Honning Glaseret Rødder & Rødvinsauce m. Ristede Bøgehatte*

### **Chokolade – Vanilje – Brun Farin**

*Fransk Chokoladecake, Vanilje Mousse & Brunfarin Sauce*

*Knas af Chokolade & Nødder*

**Læs vejledningen på side 2.**

**Velbekomme & Godt Nytår!**

**Kolding Kokken.**



30-60% økologi

Kolding Kokken ApS  
Pjedsted forsamlingshus  
Stationsvej 3, 7000 Fredericia



**Forvarm jeres ovn til 200°C varmluft**  
**Sæt kage & Vanilje mousse på køl, resten tages frem.**  
**Læs Gerne Hele Vejledningen.**

**Alle dele til hver ret, er pakket med de tilhørende dele med farvet klistermærke.**

### **Laksen (blå)**

Suppen koges op i passende gryde eller kasserolle  
Brødet lunes i ovnen 3-4 min.

Anret; Sæt Laksen på en dyb tallerken og hæld suppen rundt om.  
Top op med krydderurter & soya perler

### **Mellemretten (grøn)**

Den Panerede Terrin varmes i ovnen i ca. 8 min.  
*Anret på Mayo og Slut af med Chimichurri*

### **Oksemørbrad (rød)**

*Kartoffelpurén bages i 12-15min. & røres sammen*  
*Steg Kødet i 10-15min. & lad hvile i 10 min. på køkkenbordet*  
*Sæt Rødder ind i ovnen, når kødet skal hvile i 10 min.*  
*Saucen koges op i en gryde under omrøring*

### **Chokoladecake (gul)**

*Anret Kage og Mousse, pynt med Chokoladeknas*  
*Saucen kan lunes let i en gryde, den må ikke koge.*

# Godt Nytår !

Må vi være med til fest - Del jeres aften med os @koldingkokken



30-60% økologi

Kolding Kokken ApS  
Pjedsted forsamlingshus  
Stationsvej 3, 7000 Fredericia

