



NYTÅR HJEMME MED STICKS'N'SUSHI



GUIDE TIL TILBEREDNING OG ANRETNING

Nyd årets sidste aften med vores festlige nytårsmenu.

Vi har gjort det nemt, så du blot skal lune og anrette de fem retter samt soyamandler og desserter. Læs gerne guiden igennem inden du går i gang, og scan QR-koderne for at se en af vores kokke guide dig igennem retterne.

Tips til forberedelse

- Start med at forvarme ovnen på 200 grader (over- og undervarme).
- Du kan varme risene i vandbad, hvis du ikke har en mikrobølgeovn.

HJÆLP OS MED AT SORTERE

Vores generelle takeaway emballage er lavet af RPET, som er plast fremstillet af genanvendt plastik. Hjælp os med at sortere og passe på miljøet – smid emballagen i beholderen til plastaffald, så det kan genanvendes.



TEMAKI SETTO

Laks med miso. Soyamarineret laks med spicy miso, forårsløg & sake-tamarinarineret ørredrogn.

Hummer med yuzu. Hummer med yuzu kosho-mayonnaise, purløg & yuzu-tobiko.

Begge serveres med sprød noritang og sushiris.

-
- Anret sushirisene i en skål med den vedlagte serviet over og put film over skålen.
 - Lun risene i 30 sekunder i mikroovnen eller lun over vandbad i 15-20 minutter.
 - Lad både film og servietten blive på, indtil risene skal serveres.
 - Mix imens hummer med yuzu kosho-mayonnaise og purløg samt laks med spicy miso-sauce og forårsløg.
 - Top laksen med sake-tamarinarineret ørredrogn og hummeren med yuzu tobiko og server i hver sin skål.
 - Læg den sprøde noritang i en lille skål.
 - Saml Temakien ved bordet.

Se videoguide:



Tip: Vi anbefaler at du venter med at lune risene (hvis du bruger mikroovn) og pakker noritangen ud lige inden servering.





IKURA BITES

Crustader med røget laks fra Samsø, sake-tamarimarineret ørredrogn & wasabicrème.

- Fyld crustaderne med wasabicrème.
- Placer den røgede laks oven på.
- Top med de sake-tamarimarinerede ørredrogn.
- Server dem straks, mens de stadig er sprøde.

Se videoguide:





HOTATE CARPACCIO

Rimmede kammuslinger med lys ponzu på hvid soya & yuzu, sort peber, ekstra jomfru oliven-trøffelolie toppet med daikon- & shisoskud.

-
- Læg kammuslingerne på en tallerken.
 - Hæld den lyse ponzu rundt om.
 - Dryp oliven-trøffelolie over.
 - Drys med sort peber.
 - Top med daikon- og shisoskud.

Se videoguide:



HUMMERBISQUE MED BLACK COD

Hummerbisque med gochujang, Udon-nudler & misomarineret black cod toppet med daikonskud.

- Sæt black cod og Ebi Sando på en bradepande med bagepapir og bag i 10–12 minutter i den forvarmede ovn.
- Varm hummerbisquen op ved svag varme i en gryde – pisk let, når den når kogepunktet.
- Kog imens vand og hæld over Udon-nudlerne.
- Lad nudlerne trække i 2 minutter og dræn dem derefter.
- Anret Udon-nudlerne i to skåle og placer black cod ovenpå (husk at fjerne pinden).
- Hæld den varme hummerbisque over nudlerne og pynt med friske daikonskud.

EBI SANDO

Sprød minisandwich med rejer & trøffel toppet med parmesan & purløg.

- Bag Ebi Sando sammen med black cod i den forvarmede ovn i 10-12 minutter.
- Anret de lune Ebi Sando.
- Top med parmesan og purløg.

Se videoguide:





DESSERTER

Gateau Marcel chokoladekage toppet med hindbær.

Hvid chokolademousse med passionsfrugtsauce.

Lakridscrème med lakridssauce.

-
- Hæld passionsfrugtsauce over den hvide chokolademousse.
 - Dryp lakridssauce over lakridscrèmen.
 - Server alle tre desserter på én tallerken.
 - Opbevar i køleskab indtil servering.

Se videoguide:





Yoi Otoshi O – Godt nytår
**ET NYT ÅR GØR INGEN FORSKEL
– DET GØR DU!**



SOYAMANDLER
Mandler ristet i soya.

Skål for alle jer, der er en del af vores rejse.
Vi glæder os til at tage imod jer i det nye år.

sticksnsushi.com