

KØKKENCHEF FOR EN DAG



Conrad Torres

Logistisk- og lageransvarlig

Én dag om måneden overlader vi køkkenchefens forklæde til en af vores dygtige kolleger.

DEN ENE

VARM RET

Tæmpeh adobo

med grillet aubergine og svampe (1)

HERTIL

Økologiske ris vendt med forårsløg og stegt hvidløg samt soyasauce med frisk rød chili (1)

DEN ANDEN

VARM RET

Grøntsags-chop suey

med svampesauce (7)

HERTIL

Mangosalsa med chili og koriander samt sprød chili-peanutolie (8)

I skal have mad, der smager af min barndom og som næsten er nationalretterne på Filippinerne.

DESUDEN

TILBEHØR

Grøntsagsforårssruller med hjemmelavet sweet-chilisauce (1)

Røget knoldselleri med filippinsk eddikesauce, salatløg, ingefær og chili

SALATER

Filippinsk makaronisalat med grøn peberfrugt, cheddarost, soya, gulerødder og sultana rosiner (1, 3, 7)

Vinaigrette-coleslaw af gulerødder, ananas, hvidkål, mayonnaise og abrikoser (3)

BRØD

Økologisk rugbrød og surdejsbrød fra Meyers Bageri (1)

ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi