



HEVERS MADHUS

Copenhagen Cooking 2009

Freitag den 28. august, 2009

FESTMIDDAG MED HANG TIL TANG

TANGSNACKS OG TANGTE

Sembaï-risikager med nori, canapeer med tangpesto og lavertbrød,
tre slags ristet tang (søl, bull kelp, makrokelp);
hertil to slags te (konbu-te og nereco-umeboshi-te)

Ψ

SUSHI MED NORI

Sushi med nori: umeboshi-shiso-uramaki, ika-nigiri,
saba-oshi-zushi, oshinko-hosomaki; hertil tsukemono

KLAR SUPPE – SUIMONO

baseret på dashi, kelp og wakame, med skindstegt mulle;
hertil brød med søsalat, kelp og søl

KAISO – TANGSALAT

med bakskeuld, avokado, røget blæretang og oboro konbu

KONBU-CONSOMMÉ

med kammuslinger og shiitake

FYNSK RYGEOST I TANGSVØB

med bund af ustresset, røget laks, wakame-salat, funori og
nori-furikake; hertil en røget single-malt whisky

OVNBAGT RØDSPÆTTE MED SØL

med courgetter, portulak, hijiki, salturt og perlebyg-søl salat

RØGET BRIE OG GEDEFRISKOST

med ristet søl og søsalat; hertil havreknækbrød

DESSERTER

Frisk melon med ristet ringetang, azuki-sphere med agar,
konbu-tsukudani-is, hertil en spirulina smoothie

Ψ

KAFFE

hertil mørke chokolader med røget søl og makrokelp

MIDDAGENS TANGARTER

Brune: *Alaria esculenta*, *Alaria marginata*, *Fucus vesiculosus*, *Laminaria digitata*, *Macrocystis integrifolia*,
Nereocystis luetkeana, *Saccharina japonica*, *Saccharina latissima*, *Sargassum fusiforme*, *Undaria pinnatifida*

Røde: *Gelidium amansii*, *Gloiopeltis* sp., *Chondrus crispus*, *Palmaria palmata*, *Porphyrha umbilicalis*, *Porphyrha yezoensis*

Grønne: *Ulva lactuca*, *Monostroma nitidum*, *Monostroma latissimum*

Blågrønne alger: *Arthrospira maxima*, *Arthrospira platensis*

MIDDAGENS VINE

Riesling Halbtrocken, 2008, Reichsrat von Buhl

Pinot Gris, 2007, Lucien Albrecht

Malvira, Birbet, Mosto Parzialmente Fermentato