

# KØKKENCHEF FOR EN DAG



**Henning**

Køkkenassistent og  
arbejdsmiljørepræsentant

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

Det kinesiske køkken byder på mange delikatesser, men jeg er især glad for schezuan peber og småretter med sure, søde og stærke smagsnuancer.

## DEN ENE

VARM RET

**MAPO TOFU** - svampe, tofu, schezuan, forårsløg og chili paste (V)

HERTIL

Forårsløg (V)

Dampede økologiske ris (V)

Spicy cucumber (V)

## DEN ANDEN

VARM RET

**DAMPET BOK CHOI** med kinesisk svampe sauce og friteret hvidløg (1)

HERTIL

Syltet ingefær (V)

Sprøde kinesiske nudler lavet af wontons

## DESUDEN

TILBEHØR

Ristet blomkål, fermenteret bønnepasta, syltet chilli og purløg (1, V)

Kartoffelmad med miso mayo, sprøde kartofler og shiso (3, 7)

Aloe vera (V)

SALATER

Kartofler, bambusskud, rød peberfrugt, koriander med chiliolie vinaigrette og ristet sesamfrø (V)

Asiatisk slaw med gulerødder, spidskål, ristet peanuts og sesamfrø, blegselleri, koriander, rød peberfrugt og sesam dressing (V)

BRØD

Økologisk rugbrød og surdejsbrød fra Meyers Bageri (1)

## ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi