KAYS
VERDENSKØKKEN

UGE 47

GLOBETROTTER

MANDAG / TIRSDAG

Marokkansk kalkun-tagine med masser af grøntsager, serveret med couscous vendt med urter og toppet med tørret frugt. Hertil citronyoghurt, harissachili, koriander og agurke-tomatsalat. Retten er glutenfri med ris. *(1+6+15)*

GRØN RET

Marokkansk blomkål-tagine med masser af grøntsager, serveret med couscous vendt med urter og toppet med tørret frugt. Hertil citronyoghurt, harissasauce, koriander og agurke-tomatsalat. Retten er glutenfri med ris. *(1+6+15)*

ONSDAG

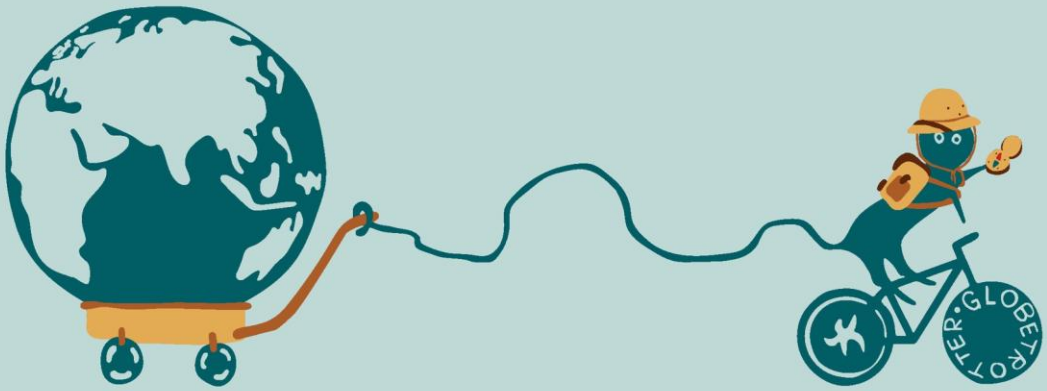
Pasta alla Norma – en klassisk italiensk pastaret med bagt aubergine, tomatsauce og frisk basilikum, toppet med saltet ricottacreme. Hertil en frisk, syrlig italiensk grøntsalat og tag-selv-oliven. Retten serveres også glutenfri. *(1+6+13+15)*

TORSDAG / FREDAG

Peruviansk Pollo a la Brasa – lækkert marineret, grillet kylling med ristede kartofler i tern og ovnbagte, krydrede rødløg, toppet med hakket persille. Hertil aji verde-sauce, mayonesa casera og ensalada fresca. Retten er glutenfri. *(2+11+15)*

GRØN RET

Peruviansk Portobello a la Brasa – lækkert marineret, grillet portobello med ristede kartofler i tern og ovnbagte, krydrede rødløg, toppet med hakket persille. Hertil aji verde-sauce, mayonesa casera og ensalada fresca. Retten er glutenfri. *(2+11+15)*



KAYS
VERDENSKØKKEN

WEEK 47

GLOBETROTTER

MONDAY / TUESDAY

Moroccan turkey tagine with plenty of vegetables, served with couscous tossed with herbs and topped with dried fruit. With lemon yoghurt, harissa chilli, coriander and a cucumber-tomato salad. Gluten free with rice. *(1+6+15)*

GREEN DISH

Moroccan cauliflower tagine with plenty of vegetables, served with couscous tossed with herbs and topped with dried fruit. With lemon yoghurt, harissa sauce, coriander and a cucumber-tomato salad. Gluten free with rice. *(1+6+15)*

WEDNESDAY

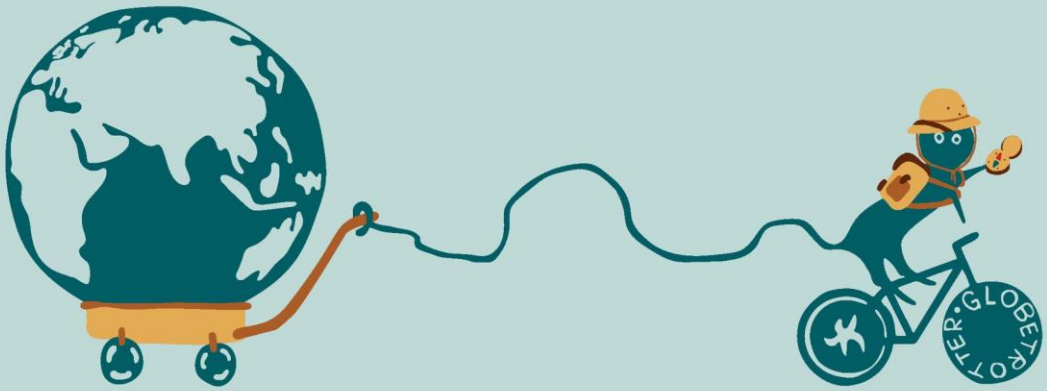
Pasta alla Norma – a classic Italian pasta dish with baked aubergine, tomato sauce and fresh basil, topped with salted ricotta cream. With a fresh, tangy Italian green salad and help-yourself olives. Also served gluten free. *(1+6+13+15)*

THURSDAY / FRIDAY

Peruvian Pollo a la Brasa – deliciously marinated, grilled chicken with roasted diced potatoes and oven-baked spiced red onion, topped with chopped parsley. With aji verde sauce, mayonesa casera and ensalada fresca. Gluten free. *(2+11+15)*

GREEN DISH

Peruvian Portobello a la Brasa – deliciously marinated, grilled portobello with roasted diced potatoes and oven-baked spiced red onion, topped with chopped parsley. With aji verde sauce, mayonesa casera and ensalada fresca. Gluten free. *(2+11+15)*



KAYS
VERDENSKØKKEN

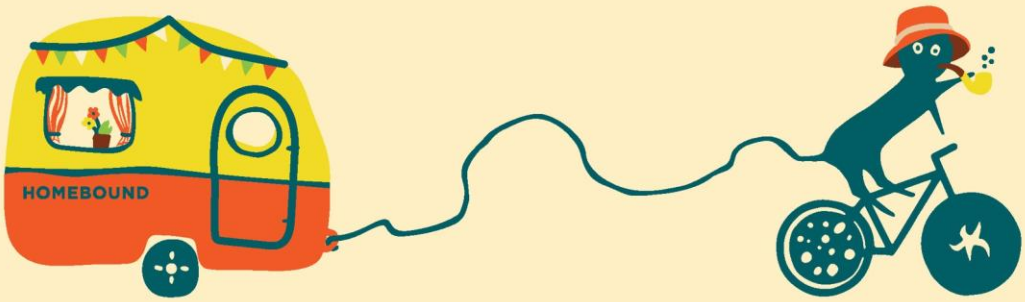
UGE 47

HOMEBOUND

MANDAG / TIRSDAG
Karrymarineret og ristet kylling med ris og en lækker dansk kokos-karrysauce med gulerod, løg og æbler, toppet med persille. Hertil ristaffel.

ONSDAG
Shakshuka – lækker krydret tomatgryde med grøntsager og kikærter, serveret med æg og toppet med krydderurtesalat. Hertil saltet yoghurt og pitabrød. *(1+2+6+15)*

TORSDAG / FREDAG
Sprødt flæskesvær med hvide kartofler, brun sauce og lun rødkål, toppet med persille. Hertil grove franske kartoffelchips og syltede asier. *(1+6+11)*



KAYS
VERDENSKØKKEN

WEEK 47

HOMEBOUND

MONDAY / TUESDAY

Curry-marinated and roasted chicken with rice and a lovely Danish coconut curry sauce with carrot, onion and apple, topped with parsley. Served with accompaniments.

WEDNESDAY

Shakshuka – a lovely spiced tomato stew with vegetables and chickpeas, served with egg and topped with a fresh-herb salad. With salted yoghurt and pita bread. *(1+2+6+15)*

THURSDAY / FRIDAY

Crisp pork crackling with white potatoes, brown gravy and warm red cabbage, topped with parsley. With coarse French potato crisps and pickled gherkins. *(1+6+11)*

