



Danish Crown
PROFESSIONAL

JUL & NYTÅR



GØR JULEN SPRØD

Få kokkens tips
til sprøde svær

GØR JULEN MØR

med Tender Pork

GØR JULEN SØD

Risalamande og
økologisk risengrød

GODT NYTÅR

med masser
af smag

Inspiration & opskrifter

Det varme

Det sprøde

Det kolde

Det søde



Glædelig
jul



Danish Crown
PROFESSIONAL

GØR JULEN KOMPLET

Julen er tiden, hvor smagen af traditioner, alsidige menuer og ambitioner mødes. Der er høje forventninger til den helt rigtige og traditionelle smag, men ofte har mange køkkener også et ønske om at øge variationen gennem nye bud på lækre juleretter.

Samtidig er julen en periode, hvor tiden i køkkenerne bliver mere dyrebar. Buffeten er en prominent del af højtiden, og dette stiller krav til køkkenerne. Det gælder både i forhold til at kunne varmholde retterne, men også med henblik på at servere de rigtige retter baseret på de rigtige råvarer.

I en tid hvor færre hænder og høje krav til kvalitet er et vilkår, er det mere end nogensinde vigtigt for køkkenerne at tænke kreativt og vælge de rigtige løsninger.

Vores ambition med dette magasin er derfor at inspirere dig til, hvordan du kan gøre julen lettere og samtidig smagfuld og mindeværdig – både i dit køkken og hos dine gæster.

Velbekomme og glædelig jul!

INDHOLD

4

GØR JULEN SPRØD
- FÅ KOKKENS TIPS
TIL SPRØDE SVÆR

5



FLÆSKESTEG,
JORDSKOKKEGRATIN OG
SALAT MED PÆRER

6

GØR JULEN MØR MED
TENDER PORK

7



SKINKESTEG OG
MØRBRADBØFFER

8

UNDGÅ MADSPILD

9



SMØRREBRØD MED
FLÆSKESTEG OG
SPIDSKÅLSSALAT

10

LÆKKER FRISKBAGT LEVERPOSTEJ



11



LEVERPOSTEJ
- GOD TIL OPVARMNING

12

MESTER'S UDVALGTE
FRIKADELLER

14



INGES MEDISTER



16



JULETAPAS MED PÅLÆG

18



ØKOLOGISK RISENGRØD

19



JULETRIFLI MED
RISALAMANDER OG
KNUST BRUNKAGE

*Smagen
af jul*



20



GODT NYTÅR
- MED MASSER AF SMAG

21



LUFTTØRRET SKINKE MED
BASILIKUMSAUCE

22



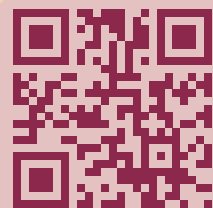
MØRBRADBØFFER
MED RØDLØG I RØDVIN
OG BALSAMICO

23



GOURMET HOTDOG
MED CHORIZO
FROKOSTPØLSE

GØR JULEN *sprød*



SCAN
QR-KODEN
OG FÅ TIPS TIL
SPRØDE SVÆR

Her får du kokkens egne tips til at opnå sprøde svær – hver gang.
Følg de enkle trin og servér saftig flæskesteg med sprøde svær for dine gæster.



1 KLARGØR STEGEN

Vend sværsiden nedad i gastrobakken og tilføj derefter kogende vand i gastrobakken, indtil sværene er dækket til. Sørg for at vandet kommer godt ind under stegen.



2 STEG I OVNEN

Kom derefter den klargjorte flæskesteg i ovnen og steg den i 20 minutter ved 180 °C varmluft.



3 EFTERRIDS OG FÆRDIGGØR STEGEN

Tag stegen ud af ovnen og rids derefter sværene uden at skære ned i kødet. Drys stegen med groft salt og massér det forsigtigt ned i stegen. Tilret stegen, så den får en jævn overflade og er lige høj over det hele.

4 SERVÉR SPRØDE SVÆR

Kom igen flæskestegen i ovnen og steg den ved 200 °C varmluft, indtil kernetemperaturen når 65 °C. Lad stegen hvile utildækket i ca. 11 minutter og servér flæskesteg med sprøde svær for dine gæster.





FLÆSKESTEG

med jordskokkegratin og salat med pærer



10 personer

INGREDIENSER

1,5 kg Flæskesteg u/ben, ridset, Friland Økologi

Jordskokkegratin:

1 kg jordskokker
700 g kartofler
2 fed hvidløg
1 dl frisk timian
2 tsk. salt
1 tsk. kværnet sort peber
1 l piskefløde
5 dl parmesanost

Grøn salat:

1 spsk. honning
0,5 dl balsamico
1,5 dl olivenolie
0,5 tsk. flagesalt
1 tsk. kværnet sort peber
300 g blandet salat
3 stk. salatløg
5 stk. pærer

TILBEREDNING

- Tør sværen godt af og kom groft salt mellem sværene. steg kødet på en rist i en forvarmet ovn ved 220 °C, indtil centrumtemperaturen er 63-65 °C. Lad flæskestegen hvile ca. 15 minutter.
- Skræl jordskokker og kartofler og skær dem i tynde skiver, evt. på mandolinjern. Hak hvidløgene.
- Kom jordskokker, kartofler, hvidløg, frisk timian, salt, peber og piskefløden i en gryde. Lad simre i cirka 20 minutter. Rør i bunden, så den ikke brænder på.
- Fordel blandingen i små ildfaste skåle/portionsforme.
- Riv parmesanosten fint. Fordel osten over de små skåle med jordskokblandingen. Tilbered i ovnen cirka 30 minutter, indtil de har en flot gyldenbrun farve.
- Bland honning, balsamico, olivenolie, flagesalt og peber.
- Skær salatløg og pærer fint og bland med salaten. Dryp dressingen over.
- Skær flæskestegen i skiver og anret sammen med frisk salat og den varme jordskokkegratin.

GØR JULEN MØR

med Tender Pork



Takket være kødets møre kvalitet, som er gældende for hele udskæringen, er Tender Pork et godt valg for professionelle køkkener. Selv de dele af kødet, der ofte bliver overset eller kasseret i traditionelle forberedelser, kan nu inkluderes i serveringerne, og det giver stor fleksibilitet. Sammen med nem varmholdelse og muligheden for genopvarmning giver det dit køkken en større frihed til at tilpasse sig skiftende behov – og samtidig muligheden for at minimere madspild.

TILSÆT DIT EGET PRÆG

Den tid, som Tender Pork frigør, giver mere overskud til at eksperimentere med præcis den julesmag, dit køkken skal være kendt for. Med Tender Pork får du nemlig en neutral base, som kan tilpasses efter eget ønske. Lagen er smagsneutral, og derfor kan du let tilføje dine egne marinader, krydderier eller saucer, hvilket giver mulighed for at skabe en unik smagsprofil tilpasset den enkelte servering eller dine gæsters særlige præferencer. Tender Pork kan også fås med tilsat smag afhængigt af dine ønsker.

NEM VARMHOLDELSE

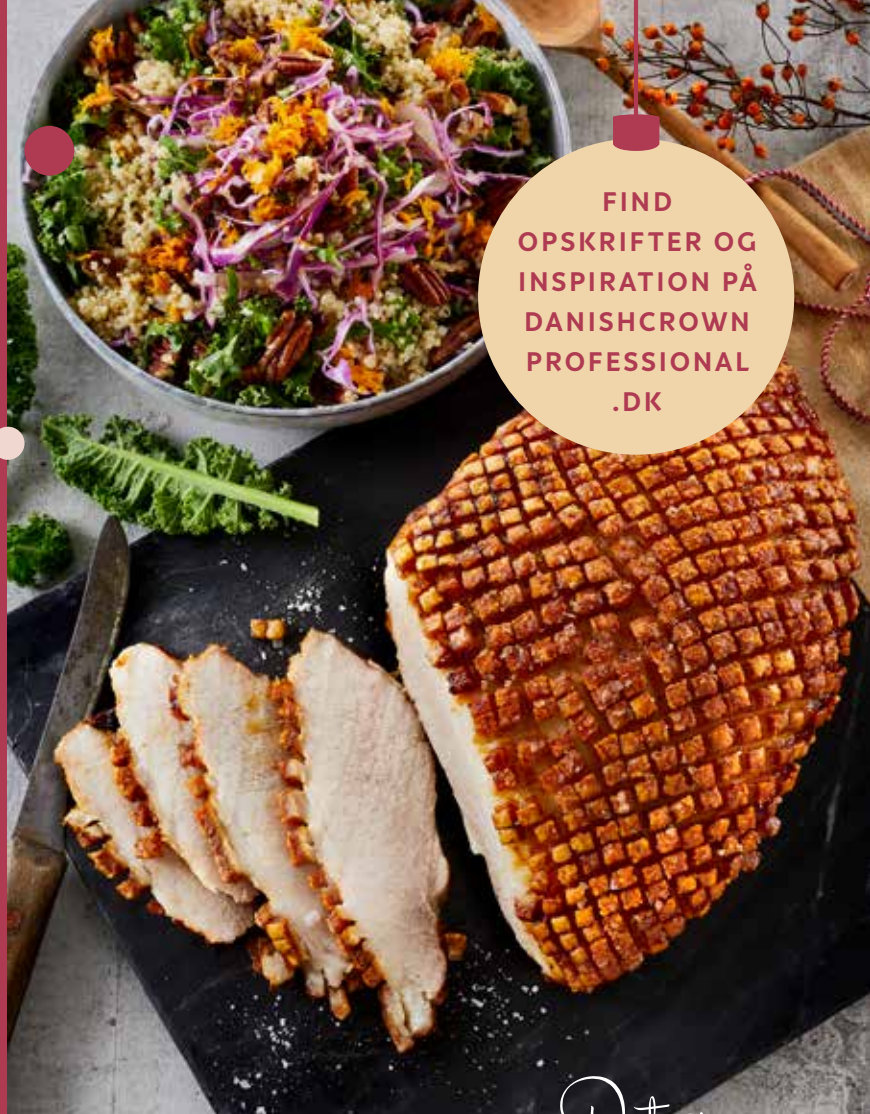
Når det kommer til varmholdelse, skiller Tender Pork sig markant ud. Kødet fra Tender Pork bevarer sin saftighed og mørhed, selv når det holdes varmt over længere perioder, og det sikrer, at retterne ikke blot opretholder deres ønskede temperaturer, men også deres karakteristiske smag og tekstur. Med den tilsatte smagsneutrale lage understøttes kødets egenskaber, hvilket resulterer i en udskæring, der altid er mør, og som kan bevare både saft og kraft.



SKINKESTEG MED SPRØDE SVÆR og quinoasalat med appelsin

INGREDIENSER

Skinkesteg m/svær,	Pekannødder
tilsat lage, ridset i tern,	Appelsiner
Tender Pork	Olivener
Hvid quinoa	Hvidvinseddike
Rød spidskål	Salt og peber
Grøn kål	



FIND
OPSKRIFTER OG
INSPIRATION PÅ
DANISHCROWN
PROFESSIONAL
.DK

Det er
saftens' me
mørt!



MØRBRADBØFFER med salat af bagte rødbeder og ristede hasselnødder

INGREDIENSER

Mørbradbøffer tilsat	Rapsolie
lage, Tender Pork	Æblecidereddike
Frisk timian	Dijon sennep
Hvidløg	Honning
Olivener og smør	Lys tahin
	Salt og peber
Rødbeder	Brune champignon
Olivener	Smør og rapsolie
Grøn kål	Citronsaft
Æbler	
Granatæblekerner	
Feta	
Hasselnødder	



UNDGÅ MADSPILD

Brug dine rester i lækre retter



FLÆSKESTEGS-SANDWICH
med fennikelsalat
og æble-tranebær-
kompot



**BRUNCH-PANDEKAGER
MED RISENGRØD**
toppet med appelsin,
hakkede mandler og
granatæblekerner

SMØRREBRØD MED FLÆSKESTEG og spidskålssalat



10 personer

INGREDIENSER

1 Flæskesteg u/ben, u/hofte, tilsat lage, ridset, Danish Crown Professional
1 dl ristede mandler
10 skiver rugbrød

Balsamico-glaseret spidskål og appelsin:

1 rød spidskål
2 appelsiner
3 spsk. olivenolie
2 spsk. balsamico
2 spsk. honning
1 tsk. friskkværnet sort peber
0,5 tsk. salt

Pynt:

10 g purløgsblomster

TILBEREDNING

- Steg kødet ved 225 °C i ca. 65 minutter, til centrumtemperaturen er 65 °C. Lad gerne kødet hvile ca. 15 minutter inden servering.
- Snit spidskål groft. Riv skallen fra appelsinerne og skær appelsinkødet i både.
- Bland olivenolie, balsamico, honning, salt og friskkværnet sort peber sammen. Hæld dressingen over spidskål og appelsin og bland det hele sammen.
- Hak ristede mandler groft.
- Rist skiver af rugbrød på en varm grillpande indtil de har pæne grillstriber. Skær skiverne i trekanter.
- Anret skiver af lun flæskesteg sammen med balsamico-glaseret spidskål og appelsin samt ristede mandler.
- Servér med ristet rugbrød og pynt af med purløgsblomster.

LÆKKER FRISKBAGT LEVERPOSTEJ

Vi har krydret og rørt farsen, så den er lige til at bage i ovnen. Leverpostej er fast i farsen, hvilket gør den oplagt til at sætte på et fad på julebordet og pynte med f.eks. sprød bacon.

*Rå
leverpostej*

KENDER DU
VORES BACON I
SKIVER PÅ BAGEPAPIR?
LIGE TIL AT LÆGGE PÅ
BAGEPLADEN OG
STEGE I OVNEN

God til
opvarmning

INTET JULEBORD
UDEN LUN LEVERPOSTEJ!
OG HVORFOR IKKE VÆLGE
DEN, DER UD OVER SIN
GODE, MILDE SMAG OGSÅ
BEVARER FORMEN EFTER
EN TUR I OVNE?

LUN LEVERPOSTEJ

med sprød bacon, valnødder,
svampe og tyttebær



10 personer

INGREDIENSER

1 kg Leverpostej - god til opvarmning, Danish Crown Professional

10 - 20 skiver bacon, Danish Crown Professional

200 g valnødder, grofthakket

1 spsk. ahornsirup

100 g sukker

1 laurbærblad

175 g friske tyttebær

200 g shiitakesvampe, såret i kvarte

100 g grønkål, plukket i mundrette stykker

Olie til stegning

Salt og friskkværnet peber

10 skiver groft rugbrød

TILBEREDNING

- Vend valnødderne sammen med ahornsirup og rist dem i ovnen ved 150°C indtil gyldne og karamelliseret, ca 15 minutter. Stil til side indtil servering.
- Bring sukker i kog sammen med 200 ml vand.
- Tilsæt laurbærblad og tyttebær til sukkerlagen.
- Lad simre i 3-4 minutter og stil til side. Sigt lagen fra inden servering.
- Lun leverpostejen efter vejledningen på emballagen.
- Svits svampene gyldne i en smule olie og tilsæt grønkål. Vend og smag til med salt og peber. Fjern fra varmen.
- Fordel lun postej på rugbrødsskiverne, så det dækker.
- Top med bacon, kål, valnødder og tyttebær.
- Servér med det samme.

MESTER'S UDVALGTE FRIKADELLER

Klassiske frikadeller med 86 % kød-indhold, rørt fra bunden på rene råvarer uden smagsforstærkende ingredienser – helt som du selv ville lave dem. Frikadellerne er formet og stegt, så de har et naturligt og rustikt udseende.



10 personer

INGREDIENSER

20 Mester's Udvalgte Frikadeller, 65 g Danish Crown Professional
10 skiver rugbrød

Rødbedehummus:

300 g kogte rødbeder
240 g kogte kikærter
50 g saltede cashew nødder
2 dl creme fraiche 18%
1 fed hvidløg
1 tsk. spidskommen
1 tsk. stødt kanel
Salt og peber
Citronsaft

Syrlige beder:

600 g skrællede gule beder
1 løg skåret i strimler
½ dl olivenolie
4 spsk. æbleeddike
Salt og peber

Pynt:

Grøn skovsyre

SMØRREBRØD MED FRIKADELLE, rødbedehummus og syrlige beder

TILBEREDNING

- Kog rødbeder og kikærter og blend alle ingredienserne til rødbedehummus i en foodprocessor til glat konsistens. Smag til med salt, peber og citronsaft.
- Skræl de gule beder og skær løget i strimler. Vend med olie, 2 spsk. æbleeddike samt salt og peber. Fordel blandingen i en gastrobakke og bag i varmluftsovn ved 175 °C i ca. 40 minutter, til de er møre. Vend de stegte beder med den sidste æbleeddike.
- Varm frikadellerne. Smør rugbrødsskiverne med rødbedehummus. Skær frikadellerne i halve og fordel dem på brødet. Pynt med syrlige beder og skovsyre.



POKEBOWL MED FRIKADELLER,

rosenkålssalat,
bagte rødbeder og
grønkålspesto



10 personer

INGREDIENSER

20 Mester's Udvalgte Frikadeller, 35 g, Danish Crown Professional

Grønkålspesto:

100 g valnødder
150 g grønkål, hakket fint
1 dl olivenolie
2 fed hvidløg
½ citron
50 g parmesan, revet groft
Salt

Rosenkålssalat:

20 rosenkål, snittet tyndt på et mandolinjern
50 ml god olivenolie
700 g kogte speltkerner
4 spsk. friskrevet ingefær
2 dl granatæblekerner
2 dl pistaciekerner, hakket groft
2 gode håndfulde bredbladet persille, hakket groft
2 spsk. riseddike

Bagte rødbeder:

800 g rødbeder, skrællet
100 ml olivenolie
50 ml balsamicoeddike
4-6 spsk. honning
Salt og peber

TILBEREDNING

- Blend alle ingredienser til grønålspesto sammen i en blender til en grov pesto.
- Svits rosenkål i olivenolie ved høj varme. Tilsæt speltkerner og ingefær. Vend nænsomt rundt og smag til med salt og peber. Vend sammen med de øvrige ingredienser og lad trække i nogle minutter
- Skær rødbederne i mundrette grove tern og kom dem i en non stick bradepande. Tilsæt de øvrige ingredienser og bland det hele godt sammen. Bag rødbederne i ovn ved 170 °C i ca. 45 minutter, indtil de er møre, men med bid. Lad rødbederne køle lidt inden servering og vend dem undervejs.
- Varm frikadellerne. Fordel den lune rosenkålssalat i skåle og top med bagte rødbeder og frikadeller.
- Kom en skefuld pesto på hver portion og servér med det samme.

INGES MEDISTER

En klassisk krydret medister
med hakket dansk grise-
og oksekød.

MEDISTER HOTDOG med dijonnaise og rødkålssalat



10 personer

INGREDIENSER

1 kg Inges medister, Danish Crown Professional
25 g smør

10 store pølsebrød
2 dl dijonnaise

Rødkålssalat:

300 g fintsnittet rødkål
½ dl æbleeddike
1 tsk. fint salt
4 appelsiner
200 g smuldret salatost
50 g finthakkede tranebær

Pynt:

Bredbladet persille
Lidt ekstra ost og tranebær

TILBEREDNING

- Vend rødkål sammen med æbleeddike og stil den på køl i ca. 20 minutter.
- Skær appelsinerne i fileter. Vend halvdelen af appelsinfileter, ost og tranebær sammen med den marinerede rødkål og brug resten til pynt.
- Brun medisteren i smør ved kraftig varme i ca. 3 minutter på hver side. Steg medisteren ved svag varme i yderligere ca. 8 minutter på hver side. Tag den op, skær den i 10 stykker og hold dem varme.
- Lun pølsebrødene og skær dem næsten igennem. Smør dem med dijonnaise, kom lidt rødkålssalat i og derefter den stegte medisterpølse. Top op med mere rødkålssalat og pynt med appelsinfileter, ost, tranebær og friske persilleblade.

STEGT MEDISTER

på brændt blomkål
med bacon og
hvide bønner



10 personer

INGREDIENSER

2 kg Inges Medister, Danish Crown Professional
Smør til stegning

2 spsk. olivenolie
400 g panchetta
50 g mandler
500 g hvide bønner
1½ kg blomkål
12 stilke timian
450 g ricotta
1½ dl fløde
Muskatnød
Salt og peber
2 dl bredbladet persille, hakket fint

Pynt:

Frisk timian

TILBEREDNING

- Steg medisterpølserne på en pande i ca. 15 minutter ved medium varme, så medisteren er gennemstegt, men stadig saftig. Krydr med salt og peber.
- Varm olien på panden og steg panchetta i 3-4 minutter, indtil den er sprød. Tilføj grofthakkede mandler og rist dem gyldne. Fjern fra panden og kom blandingen i en bradepande.
- Kog bønnerne og skær blomkålen i mindre buketter. Rist blomkålen på panden i det resterende fedtstof i ca. 8 minutter, til den tager god farve. Tilsæt bønner og timian og vend nænsomt rundt i panden. Tilsæt ricotta og fløde og lad simre, så ricotta opløses. Tilsæt evt. en smule vand, hvis nødvendigt. Smag til med salt og peber. Hak persille fint og vend den i.
- Hæld blomkålen i et fad og drys med panchetta og mandler. Pynt med frisk timian og servér med sprødstegt medister.

JULETAPAS MED PÅLÆG

Prøv tapas på en helt ny
– og dansk – måde i julen.

Det traditionelle skiveskårede pålæg
Rullepølse, Lufttørret skinke,
Salami Blomst og Roastbeef kan du nu også
servere med spændende juleinspireret
tilbehør som julepesto, syltede rødløg
og julekryddersmør.

Mums sagde nissen.

ALLE
OPSKRIFTER
ER TIL
10 PERSONER

JULESMØR

INGREDIENSER:

400 g smør
Fintrevet skal fra 2 appelsiner
1½ tsk. kanel
1½ tsk. ingefær
1 tsk. kardemomme
1 tsk. stødt nellike
Salt og peber

TILBEREDNING:

Bland stueterempereret smør
sammen med appelsinskal,
kanel, ingefær, kardemomme
og stødt nellike. Smag til med
salt og kværnet sort peber.

SYLTEDE RØDLØG

INGREDIENSER:

4 små rødløg
1 dl lagereddike
1 dl sukker
½ dl vand

TILBEREDNING:

Skræl og skær rødløg i to.
Bland sukker, lagereddike
og vand i en gryde og kog
op. Tilsæt rødløgene og
lad køle ned i køleskab.

GRØNKÅLSPESTO

INGREDIENSER:

300 g grønkål
1 citron
2 dl pinjekerner
150 g parmesan
2 fed hvidløg
2 dl olivenolie
1 tsk. salt
1 tsk. kværnet sort peber

TILBEREDNING:

Blend grønkål, citron, pinjekerner, parmesan, hvidløg og olivenolie og smag til med salt og peber.

PARMESANDIP

INGREDIENSER:

3 dl creme fraiche
3 dl parmesan
1 tsk. kværnet sort peber

TILBEREDNING:

Riv parmesan fint og rør alle ingredienser sammen.

JULEKRYDREDE MANDLER

INGREDIENSER:

3 dl mandler
2 spsk. tørret timian
3 spsk. honning
Flagesalt

TILBEREDNING:

Bland mandler sammen med honning, tørret timian og flagesalt. Kom på bageplade med bagepapir og bag i ovn ved 180 °C ca. 15 minutter, indtil honningen er karamelliseret og det dufter af timian og nødder.

PYNT AF MED
SYLTEDE RØDLØG OG
FUGLEGRÆS OG SERVÉR
MED RISTET FLUTE,
KIKS ELLER
KNÆKBRØD

ØKOLOGISK RISENGRØD

Vores populære risengrød af økologiske råvarer. Økologisk, dansk mælk, grødris, salt og vand. Grøden er klar til brug, og her får du inspiration til en lækker servering.

RISENGRØD med æblekompot og honning-kandiserede mandler

Gør julen
sød!



10 personer

INGREDIENSER

2½ kg Økologisk risengrød, Danish Crown Professional

Æblekompot:

8 æbler
8 dadler uden kerner
2 dl vand
1 dl sukker
4 tsk. kanel
2 tsk. kardemomme

Honning-kandiserede mandler:

300 g mandler
3 spsk. honning
1 tsk. flagesalt

TILBEREDNING

- Skær æbler i mindre stykker og hak dadler groft. Kom æbler, dadler, vand, sukker, kanel og kardemomme i en gryde og lad simre i cirka 30 minutter, indtil sukkeret er karamelliseret.
- Bland mandler sammen med honning og flagesalt og kom dem på en bageplade med bagepapir. Bag i ovn ved 180 °C i cirka 15 minutter, indtil honningen er karamelliseret, og det dufter af nødder. Lad nødderne køle ned og hak derefter groft.
- Varm risengrød efter anvisning. Anret med æblekompot, drys med honningkandiserede mandler og servér.

DANSK
MÆLK

RISALAMANDE

Risalamande kogt på rene råvarer uden e-numre. Er udelukkende lavet på dansk mælk og rørt med dansk fløde, mandler og ægte Bourbon-vanilje, så både smag og konsistens er helt som du selv ville lave den.

*Jør julen
sød!*

JULETRIFLI MED RISALAMANDE og knust brunkage



10 personer

INGREDIENSER

1½ kg Risalamande, Danish Crown Professional
3 spsk. revet citronskal
1 dl citronsaft
250 g brunkager
150 g Amarena-kirsebær
50 g grofthakkede mandler med skal

Pynt: 1 tsk. guldstøv

TILBEREDNING

- Bland risalamande med revet citronskal og citronsaft. Kom brunkagerne i en frostopose og knus dem let med hånden.
- Fordel lidt knust brunkage i bunden af 10 glas. Hæld lidt risalamande ovenpå de knuste kager. Gentag processen med endnu et lag brunkage og risalamande.
- Pynt glassene med 3 amarena kirsebær, lidt lage fra glasset, grofthakkede mandler og et lille drys guldstøv.

DANSK

MÆLK &
FLØDE

GODT NYTÅR - MED MASSER AF SMAG

Efter en veloverstået og velsmagende jul, banker nytåret på døren, så her får du vores bud på lækre snacks, nytårsretter og gourmet hotdogs til natmad.

Snacks

10 personer

BACONSTRAWS MED ROSMARIN

INGREDIENSER

20 skiver Bacon, Danish Crown Professional
2 ruller frisk butterdej
1 dl frisk, hakket rosmarin
2 tsk. cayennepeber
1 tsk. olivenolie
2 spsk. farinsukker

TILBEREDNING

Rul butterdejene ud og drys med rosmarin og cayennepeber. Del hver butterdej i 10 og læg baconskiverne på. Vrid butterdejen sammen med baconen og læg dem på en bageplade med bagepapir. Pensl med olivenolie og drys med farinsukker. Bag dem i ovn ved 200 °C i ca. 10-15 minutter, indtil de er sprøde og har pæn farve. Servér dine baconstraws med lidt ekstra rosmarin og nyd!

TIP! Drys lidt parmesan over, inden du bager dem i ovnen.

10 personer

DADLER I BACON

INGREDIENSER

30 skiver Bacon, Danish Crown Professional
30 store dadler
30 små kviste af rosmarin
Træstik eller tandstikkere af træ uden smag

TILBEREDNING:

Vikl et stykke baconskive om hver dadel. Stik en lille kvist rosmarin ind imellem bacon og dadel. Læg dadlerne på en bageplade med bagepapir og bag dem ved 200 °C i ca. 15 minutter, til baconen er gylden.

10 personer

BACONSVESKER MED OST

INGREDIENSER

30 skiver Bacon, Danish Crown Professional
30 store svesker med sten
Ca. 150 g mild ost
Træstik eller tandstikkere af træ uden smag

TILBEREDNING:

Skær stenene fra langs siden af sveskerne. Læg et stykke ost i hver sveske. Vikl et stykke bacon om hver ostefyldte sveske, så åbningen lukkes og hæft med en stik. Læg baconsveskerne på en bageplade med bagepapir og bag dem ved 200 °C, til baconen er gylden (ca. 15 minutter).

EN LÆKKER FORRET

LUFTTØRRET SKINKE med vagtelæg og basilikunsauce



10 personer

INGREDIENSER

30 skiver Lufttørret skinke, Danish Crown Professional
20 vagtelæg

Basilikumcreme:

400 g hytteost
2 fed hvidløg
1 bananskalotteløg
2 dl frisk basilikum
Salt og peber

Pynt:

Friske urter og spæde salater
Knuste rugbrødscroutoner

TILBEREDNING

- Blend alle ingredienserne til basilikumcremen til en glat konsistens. Smag til med salt og peber. Kog vagtelæggene i ca. 3 minutter, til de er smilende, og skær dem i halve.
- Anret skinke og vagtelæg på 10 tallerkener og lav små dutter af basilikumcreme. Pynt med friske urter og salater. Drys med knuste rugbrødscroutoner og servér.

TIP!

Erstat vagtelæg med pocherede æg.

MØRBRAD- BØFFER

med rødløg i rødvin
& balsamico



10 personer

INGREDIENSER

20 Mørbradbøffer tilsat lage, 60-85 g, Tender Pork
Smør til stegning
Salt og kværnet peber
8 dl rødvin
2 dl balsamico
4 stk. stjerneanis
1 kanelstang
1 kvist frisk rosmarin
2 tsk. sort peber
1 spsk. sennepskorn
75 g sukker
50 små pillede rødløg

Pynt:

Rød eller grøn skovsyre

Tilbehør:

Groft brød og sprød, grøn salat

TILBEREDNING

- Hæld rødvin, balsamico, stjerneanis, kanel, rosmarin, peber, sennepskorn og sukker i en gryde. Bring gryden i kog og tilsæt de pillede løg. Lad løgene simre ca. 15-20 minutter, indtil de er møre. Afkøl løgene i lagen.
- Brun mørbradbøfferne på en varm pande i lidt smør. Krydr med salt og peber og fordel bøfferne i en gæstrobakke. Steg dem færdige i ovnen ved 185 °C i ca. 3-4 minutter.
- Lun løgene i lidt af lagen og anret dem med de stegte mørbradbøffer på et fad. Pynt med skovsyre og servér med brød og salat.

GOURMET HOTDOGS TIL NATMAD



GOURMET HOTDOG med chorizo frokostpølse



10 personer

INGREDIENSER

10 Chorizo frokostpølser, 80 g, Danish Crown Professional

Brød og toppings:

10 brioche hotdogbrød

250 g mayonnaise

0,5 tsk. chipotlechili (alt efter smag)

2 rødløg, syltede

1 dl vand

1 dl eddike

1 dl sukker

1 glas syltede jalapeños

100 g friturestegte løg

1 bundt frisk koriander

TILBEREDNING

- Steg eller grill pølserne på medium varme, til de er gennemvarme og let sprøde.
- Skær rødløg i tynde skiver og læg dem i et skoldet sylteglas. Kog vand, eddike og sukker op i en gryde. Kom den kogende eddikeblanding over løgene og lad dem trække i mindst 30 minutter på køl.
- Rør mayonnaise sammen med finthakket chipotlechili eller chipotlepasta og smag til, alt efter hvor stærk, du vil have den. Smag til med lidt citronsaft og salt.
- Lun brioche hotdogbrødene kort i ovn eller på grill. Smør chipotlemayonnaise i brødene.
- Læg en chorizo frokostpølse i hvert brød. Top med linsyltede rødløg, syltede jalapeños, friturestegt løg og frisk koriander.

DU KAN OGSÅ
TILMELDE DIG VORES
INSPIRATIONSMAIL PÅ
[WWW.DANISHCROWN
PROFESSIONAL.DK](http://WWW.DANISHCROWN
PROFESSIONAL.DK)

Vi vil gerne være din sparringspartner,
når det kommer til julemad og nye,
spændende fortolkninger af julens klassikere.
Vores konsulenter står klar til at besøge
dit køkken og bistå med kreative
løsninger til din julemenu.

Glædelig jul og
velkomme!



Danish Crown
PROFESSIONAL