



Danish Crown
PROFESSIONAL

KENDTE KLASSIKERE

til dit køkken

Rødvinsmarinerede
SKANKEKLUMPER
med glaserede gulerødder
og gremolata

FRIKADELLER
som du selv ville
lave dem

**KVALITET OG
TRYGHED TIL DIG
OG DINE GÆSTER**
Saftige og møre
tilberedninger
med Tender Pork
– hver gang





Danish Crown
PROFESSIONAL

KENDTE KLASSIKERE

til dit køkken

Der er retter, man aldrig bliver træt af. Retter, der bringer minder frem ved første bid - fra saftige frikadeller til møre mørbradbøffer og sprøde karbonader og schnitzler.

Vi har fundet nogle af vores mest populære produkter og udskæringer frem: Dem, der skal sidde lige i skabet hver gang - og hvor det bedste af det hele er, at man ved præcis, hvad man får.

Den opgave vil vi gerne hjælpe dig med at løse.

I magasinet giver vi inspiration til, hvordan du kan servere de mange kendte klassikere i nye klæder såvel som mere traditionelle serveringer.

God fornøjelse og god appetit!

INDHOLD

4

KVALITET OG TRYGHED
TIL DIG OG DINE GÆSTER

5



SVAMPEGRYDE MED
SKANKEKLUMPER

7

5 GODE GRUNDE TIL AT
VÆLGE TENDER PORK

8



RØDVINSBRAISEREDE
SKANKEKLUMPER
MED GLASEREDE
GULERØDDER
OG GREMOLATA


Danish Crown
TENDER
Pork

*Det er
saftsus'ne mørt!*

10



MØRBRADBØFFER MED
KARTOFFELMOS OG
DADLER



11

SORTIMENT:
TENDER PORK

12

FRIKADELLER SOM DU SELV
VILLE LAVE DEM

13



MESTER'S FRIKADELLER
MED SELLERI, GRØNKÅL
OG MORMORDRESSING

14



SMØRREBRØD
MED FRIKADELLER,
RISTEDE LØG OG
RADISER

15



FARSERET PORRE
MED LØG OG
KARAMELLISERET ÆBLE



16

KNASENDE
KLASSIKERE

17



SMØRREBRØD
MED PANEREDE
KARBONADER,
KARTOFLER OG
URTEMAYO

18



PANERET KARBONADE
MED GULERODSPURÉ
OG SPRØDE
FLÆSKESVÆR

20



SCHNITZEL MED STEGT
SPIDSKÅL OG SYLTEDE
GULERØDDER

21

SORTIMENT: SAFTIGE
FAVORITTER OG KNASENDE
KLASSIKERE

22

VI STÅR KLAR TIL
AT RÅDGIVE DIG

Velkomme!



KVALITET OG TRYGHED TIL DIG OG DINE GÆSTER

Vi ved det godt: Når der er kød på menuen, er gæsterne hurtige til at dømme. Er det mørt? Er det saftigt? Smager det af noget? Afregningen er kontant og umiddelbar.

Vi ved også, at der kan være pres på både ovne og bemanding. Derfor er det ekstra vigtigt, at du kan stole på kvaliteten af de udskæringer, du sætter på menuen.

Vores Tender Pork-sortiment er udviklet med fokus på kvalitet og håndtering i det professionelle køkken. Udskæringerne stammer fra danske grise fra danske landmænd og er tilsat en smagsneutral lage, der bevarer saft og kraft og gør kødet mørt – også ved længere tids varmholdelse.

Det betyder, at du er sikret en ensartet, høj kvalitet – uanset hvilken udskæring du vælger, og hvem der står for tilberedningen. Derfor kan du roligt tilberede udskæringerne i god tid og dermed frigive både ovnkapacitet og tid i køkkenet.

Dét er en tryghed, der kan mærkes – både hos dig og dine gæster.



SVAMPEGRYDE MED SKANKEKLUMPER

sprød bacon crumble, persille og kartofler



10 personer

INGREDIENSER

20 stk. Skankekumper af gris, tilsat lage, med svamperub, ca. 95 g Tender Pork

2 l hønsebouillon
1 bundt timian

Svampesovs:
3 zittauerløg
500 g champignon
50 g smør
2 spsk. olie
1 l madlavningsfløde
½ l hønsebouillon
2 spsk. dijonsennep
½ dl soja
2 tsk. friskkværnet sort peber
Evt. lidt maizena

Pynt:
300 g Bacon i skiver, Danish Crown Professional
1 bundt persille
½ dl revet citronskal
Friskkværnet sort peber

Tilbehør:
2 kg kartofler

TILBEREDNING

- Fordel skankekumperne i en gastrobakke med hønsebouillon og timian i bunden. Steg skankekumperne i varmluftsovn ved 150 °C i 2 timer, eller indtil de er møre.
- Hak zittauerløg fint og skær champignon i mundrette stykker. Brun løg og svampe af i en gryde med smør og olie. Tilsæt madlavningsfløde og hønsebouillon, og smag til med dijonsennep, soja og friskkværnet sort peber. Tilsæt evt. lidt maizena for at gøre sovsen tykkere.
- Skær bacon i mindre stykker og kom dem i en gastrobakke. Tilbered i ovnen ved 180 °C i 10-15 minutter, eller indtil baconen er gylden og sprød. Kog kartofler i saltet vand indtil de er møre, men har lidt "bid" tilbage.
- Vend skankekumperne i sovsen sammen med væsken fra gastrobakken. Drys med baconcrumble, friskhakket persille, citronskal og friskkværnet sort peber og server gryderetten sammen med de kogte kartofler.



MORTEN BJERREGAARD NIELSEN
Category Developer

DET KVALITETSSIKRE VALG FOR PROFESSIONELLE KØKKENER

"Tender Pork er en driftssikker og meget brugervenlig løsning til de professionelle køkkener. Den ensartede kvalitet er helt afgørende. Produkterne leverer konsekvent mørt og saftigt kød med en stabil, høj smagsoplevelse – og er samtidig nemme at håndtere, også for uaglærede medarbejdere.

Den unikke sammensætning bidrager til at bevare saftigheden over tid, hvilket sikrer et stærkt og pålideligt slutresultat – hver gang."

Morten Bjerregaard Nielsen, Category Developer

MED UDVIKLING FOR ØJE

"Vi stræber hele tiden efter at have et alsidigt sortiment af høj kvalitet. Det er med til at sætte retningen for udviklingen af vores Tender Pork-produkter. Derfor har vi også altid både trends, tendenser og kunders behov for øje, når vi udvikler nye produkter til vores Tender Pork-sortiment.

**“ TENDER PORK ER EN
DRIFTSSIKKER OG MEGET
BRUGERVENLIG LØSNING TIL
DE PROFESSIONELLE
KØKKENER ”**

Og så udvælger vi altid udskæringerne med fokus på, at produkterne skal være af høj kvalitet og samtidig lette at gå til for personalet, så de kan frigøre hænder og ressourcer i køkkenerne."

Nikolaj Jæger, Senior Category Developer



Det er
saftsus'ne
mørt!

5 GODE GRUNDE TIL AT VÆLGE TENDER PORK

Smagsneutral lage, der bevarer saft og kraft

Vidste du, at vi har udviklet en smagsneutral lage, som sikrer kødets saft og kraft – også ved længere varmholdelse?

Grisekød er blandt de kødtyper, der har det laveste klimaaftryk

Dermed kan Tender Pork være med til at understøtte dine madglade gæsters ønske om at tænke mere på klimaet.

Mindre madspild – ideel til genopvarmning

Tender Pork er mørt og saftigt. Den smagsneutralt lage gør det velegnet til genopvarmning, og rester kan nemt anvendes, så du mindsker madspild.

Kan holdes varm over længere tid uden at blive tør

Tender Pork kan tilberedes i god tid i forvejen og varmholdes uden at blive tør. Dermed kan du sikre dine gæster en god spiseoplevelse.

Nemt at håndtere – ensartet høj kvalitet

Udskæringerne fra Tender Pork er af høj kvalitet og lette at gå til, og de kan være med til at frigøre hænder og ressourcer i køkkenet.

RØDVINSBRAISEREDE SKANKEKLUMPER

med glaserede gulerødder
og gremolata



10 personer

INGREDIENSER

20 stk. Skankekumper af gris, tilsat lage, rødvinssmarineret, ca. 95 g, Tender Pork

Rødvinsauce:

3½ dl tør rødvin

3 spsk. olie eller smør

3 spsk. tomatpuré

5–6 dl oksebouillon

Salt og friskkværnet sort peber

3 laurbærblade

4–5 kviste timian

1–2 kviste rosmarin

Glaserede gulerødder:

1½ kg gulerødder

75 g smør

1–1,25 dl vand

Salt

1–2 små kviste timian

Klassisk gremolata:

2 store bundter persille, meget finthakket

Fintrevet skal af 2 økologiske citroner

2–3 fed hvidløg, meget finthakket

TILBEREDNING

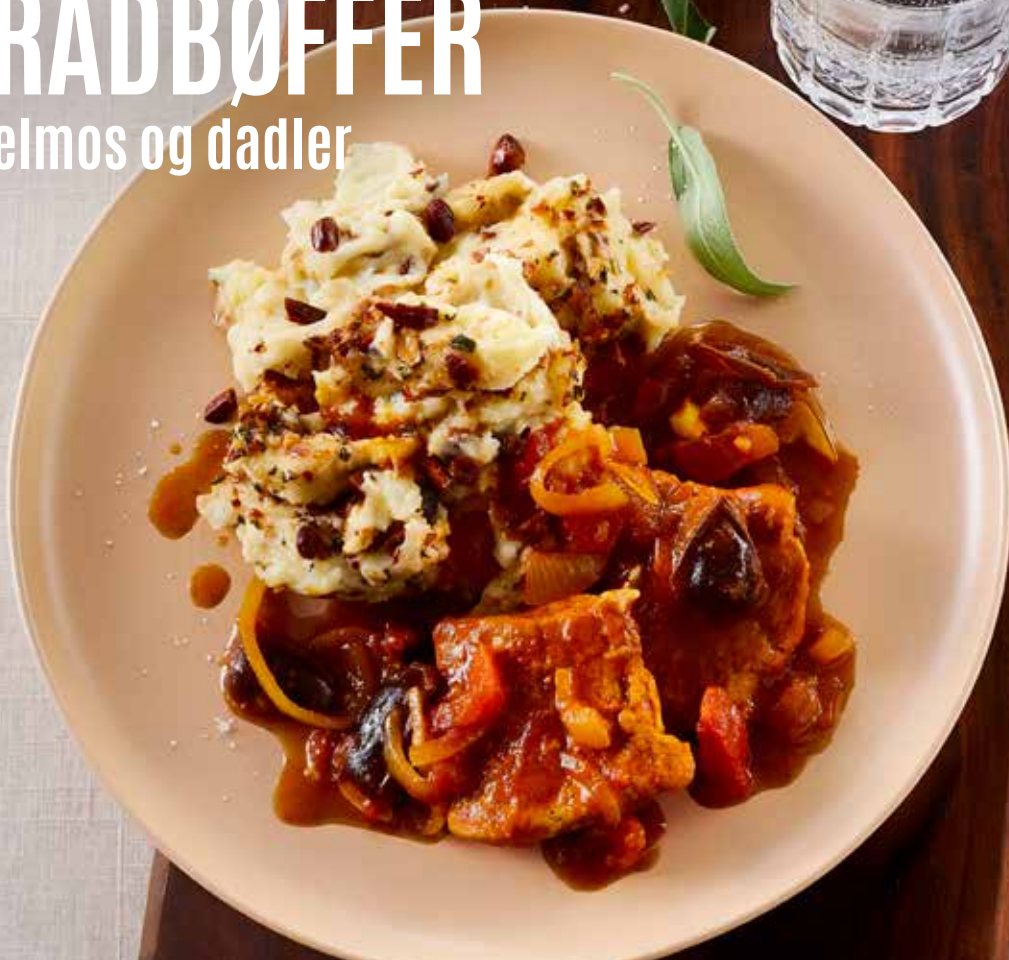
- Brun skankekumperne i olie eller smør i en gryde, til de er gyldne. Tag dem op.
- Tilsæt tomatpuré og steg kort. Hæld rødvin på og lad koge ind.
- Tilsæt bouillon og krydderurter.
- Læg kødet tilbage og lad simre ved 150–160 °C i 2½–3 timer, til det er mørt.
- Smag til med salt og peber og kog evt. ind.
- Kog gulerødder med smør, vand og timian ca. 12–15 min. uden låg, til de er glaserede.
- Bland gremolata lige før servering.
- Servér skankekumperne i rødvinsaucen med glaserede gulerødder. Drys gremolata over og servér med kartoffelmos, sellerimos eller polenta.





MØRBRADBØFFER

med kartoffelmos og dadler



10 personer

INGREDIENSER

20 stk. Mørbradbøffer af gris, tilsat lage à 60-85 g,
Tender Pork

1½ spsk. spidskommen
2 tsk. gurkemeje
2 tsk. paprika
Salt og peber

4 spsk. olivenolie
2 løg, i tynde skiver
6 fed hvidløg, i tynde skiver
8 dadler
800 g hakkede tomater

6 dl vand
15 bagekartofler, skrællede og skåret i grove tern
250-300 ml fløde
Revet muskatnød
Salt og peber

250 g smør
150 g mandler med hinde, hakket groft
20 blade friske salvieblade, hakket fint

TILBEREDNING

- Bland spidskommen, gurkemeje, paprika, salt og peber i en bradepande. Vend mørbradbøffer i krydderierne så de er dækket helt. Ryst overskydende krydderi af kødet og læg bøfferne på en bageplade.
- Varm olien i en tykbundet pande. Svits løg og hvidløg ved medium varme indtil løgene bliver bløde. Tilsæt mørbradbøfferne og steg dem 2 minutter på hver side. Tilsæt tomaterne og vandet. Bring retten til simrepunktet og lad simre i 15 minutter. Tilsæt dadlerne og lad simre i 2-3 minutter. Lad retten trække i 30 minutter inden servering. Lun retten nænsomt inden servering.
- Tilbered imens kartoffelmosen. Kog kartoflerne møre. Hæld vandet fra kartoflerne og mos dem groft i gryden ved lav varme. Tilføj fløde og tilsæt evt. lidt mælk, hvis konsistensen skal justeres. Smag til med muskatnød, salt og peber.
- Smelt smørret i en kasserolle og tilsæt mandler og salvie. Lad smørret brune under omrøring, indtil det er blevet lækkert brunt, og mandlerne er let ristet.
- Servér mørbradbøfferne med saucen og kartoffelmos med brunet smør.

 Danish Crown
TENDER
Pork

VARENR.	VARENAVN	VÆGT	OPBEVARING
44503188	Skankeklumper af gris, tilsat lage, rødvinmarineret, ca. 95 g	3 x ca. 2,85 kg	Uåbnet 330 dage ved -18 °C
44502694	Skankeklumper af gris, tilsat lage, med svamperub, ca. 95 g	3 x ca. 2,85 kg	Uåbnet 330 dage ved -18 °C
44501053	Skankeklumper af gris, tilsat lage, m/bacon, ca. 100 g	3 x 3 kg	Uåbnet 330 dage ved -18 °C
44501051	Skankeklumper af gris, tilsat lage, ca. 90 g	3 x 2,7 kg	Uåbnet 330 dage ved -18 °C
44500822	Mørbradbøffer af gris, tilsat lage, 85-110 g	5 kg	Uåbnet 270 dage ved -18° C
44500823	Mørbradbøffer af gris, tilsat lage, 60-85 g	5 kg	Uåbnet 270 dage ved -18° C



Scan og se alt
 Tender Pork



FRIKADELLER SOM DU SELV VILLE LAVE DEM

Mester's udvalgte frikadeller er rørt fra bunden af præcis de samme ingredienser, du selv ville bruge: hakket dansk grisekød, løg, rasp, æg, mel, mælk, salt og peber.

Frikadellerne har et højt kødindhold og er ikke tilsat smagsforstærkende ingredienser. Så kan du servere frikadeller, der smager præcis, som de skal, og ser ud, som var de hjemmelavede.

Vi har nemlig formet og stegt frikadellerne, så de har et naturligt, rustikt udseende.

De skal blot varmes i ovnen og serveres med det tilbehør, der passer til din menu.



MESTER'S FRIKADELLER

med selleri, grønkål
og mormordressing



10 personer

INGREDIENSER

30 stk. Mester's udvalgte frikadeller, 35 g,
Danish Crown Professional

Bagt selleri:

1,2 kg knoldselleri (skrællet)

2 spsk. olivenolie

1 spsk. salt

Mormordressing:

3 dl piskefløde

205 g sukker

1 spsk. citronsaft

Friske timianblade

Salat:

100 g grønkål, plukket i små stykker

50 g skyllede rødbedeblade eller engsyre

2 spsk. revet citronskal

Tilbehør:

Brød

TILBEREDNING

- Skræl sellerien og gnid med olivenolie og salt.
- Bag den i ovnen ved 175 °C i ca. 2 timer, til den er mør. Lad sellerien køle af og skær den i grove stykker.
- Bland alle ingredienserne sammen til dressingen og smag til. Lad den trække i 10 minutter inden servering.
- Varm frikadellerne.
- Pluk grønkålen i små buketter og vend med olivenolie og salt. Grill kort på en brandvarm pande og drys med salt.
- Fordel selleri og grillet kål på et stort fad. Pynt med friske rødbedeblade. Dryp med dressing og servér med lune frikadeller og brød.

SMØRREBRØD

med frikadeller, ristede løg
og radiser



10 personer

INGREDIENSER

10 stk. Mester's udvalgte frikadeller, 35 g Danish Crown Professional

1 bundt radiser
10 skiver rugbrød
1 dl mayonnaise

Citronmarineret spidskål:

1 spidskål
Revet skal og saft fra 1 citron
3 spsk. olivenolie
1 tsk. salt
1 tsk. friskkværnet sort peber

Ristede løg:

5 mellemstore skalotteløg
1 spsk. hvedemel
½ l neutral rapsolie

Pynt: 20 g fennikelblade

TILBEREDNING

- Tilbered frikadeller på en stegepande i ca. 15 minutter på hver side ved svag varme.
- Snit spidskål fint og bland sammen med skal og saft fra citron, olivenolie, salt og peber.
- Skær skalotteløg tyndt. Vend dem i hvedemel og fritér i olie ved 160 °C.
- Skær radiser fint på langs og kom i isvand.
- Smør rugbrødet med mayonnaise.
- Kom frisk citronmarineret spidskål og frikadeller på og top med ristede løg og radiser.
- Pynt med fennikelblade og servér.

FARSERET PORRE

med løg og karamelliseret æble



10 personer

INGREDIENSER

10 stk. Farserede porrer, 140 g, Danish Crown Professional

4 æbler

4 løg

3 spsk. olivenolie

6 spsk. honning

2 spsk. æbleeddike

Tilbehør:

1½ kg nye kartofler

TILBEREDNING

- Varm de farserede porrer efter anvisning.
- Pil løgene og skær æble og løg i tynde både.
- Varm olivenolien op på en pande. Steg løg og æble, til de falder sammen.
- Tilsæt honning og æbleeddike og steg videre i 5-6 minutter, til løgene karamelliserer.
- Servér med nye kogte kartofler.



KNASENDE KLASSIKERE

Sprød panering, saftigt kød og den helt rigtige gyldne overflade. Karbonader og schnitzler hører til blandt de mest elskede klassikere – retter, som dine gæster kender, vælger og vender tilbage til igen og igen.

Med vores panerede sortiment får du den velkendte sprødhed og gode smag – samtidig med at produkterne er udviklet til at fungere i et professionelt køkken.

De er nemme at håndtere, og flere varianter er allerede stegt på forhånd, så du sparer tid og får et ensartet resultat – hver gang.

Det giver dig klassiske retter med minimal indsats og maksimal genkendelighed.

Det er comfort food, når det er bedst.

SMØRREBRØD

med panerede karbonader,
kartofler og urtemayo



10 personer

INGREDIENSER

10 stk. Panerede karbonader, 110 g, Danish Crown Professional
100 g smør
500 g kartofler
10 skiver rugbrød
50 g blandet salat

Syltede rødløg:

1 dl eddike
2 dl sukker
3 dl vand
5 små rødløg

Urtemayonnaise:

2 pasteuriserede æggeblommer
2 tsk. dijonsennep
Revet skal fra en hel citron
2 tsk. hvidvinseddike
1½ dl rapsolie
1 dl estragon
1 dl kørvel
1 dl persille
½ tsk. salt
Sort peber

Pynt:

1 krukke kørvel

TILBEREDNING

- Kog eddike, sukker og vand i en gryde. Skær rødløg i både og kom dem i eddike-blandingen. Lad køle af i en time.
- Bland æggeblommer, sennep, citronskal, hvidvinseddike og rapsolie i en høj, fladbundet skål. Sæt en stavblender helt i bunden af skålen og start den. Løft den langsomt op til overfladen, mens den kører.
- Hak urterne fint og bland i mayonnaisen. Smag til med salt og peber.
- Kog kartofler til de er møre, men har lidt "bid" tilbage.
- Steg karbonaderne i smør.
- Kom urtemayonnaise på rugbrød. Tilføj herefter blandet salat. Skær lune kartofler og karbonader i skiver og fordel på rugbrødet. Top med syltede rødløg.
- Pynt med kørvel.

PANERET KARBONADE

med gulerodspuré og
sprøde flæskesvær



10 personer

INGREDIENSER

10 stk. Paneret karbonade, 110 g, Danish Crown Professional

Gulerodspuré:

800 g gulerødder, skrællede og skåret

2 spsk. smør

1 dl fløde eller mælk

Salt og peber

100 g flæskesvær, knust til små stykker

Pynt:

Frisk persille eller krydderurter

TILBEREDNING

- Steg karbonaderne i olie/smør ved medium varme. Steg 4–5 minutter på hver side til gyldne og gennemvarme.
- Kog gulerødderne møre. Blend med smør og fløde til glat puré. Smag til med salt og peber.
- Knus flæskesværerne til små stykker.
- Anret karbonaderne på tallerkener.
- Lav små quenelles eller klatter gulerodspuré. Drys sprøde flæskesvær over.
- Pynt med persille.



SCHNITZEL

med stegt spidskål og
syltede gulerødder



10 personer

INGREDIENSER

10 stk. Schnitzler, panerede, stegt, 120 g, Danish Crown Professional
1 kg spidskål, delt i kvarte
Olivenolie
Salt og friskkværnet peber

Løvtikkedip:

50 g løvstikke
40 g bredbladet persille
1½ dl koldpresset rapsolie
1 bananskalotteløg
50 g dag gammelt brød
Salt og friskkværnet peber
Honning

Syltede gulerødder:

600 g skrællede gulerødder skåret i stave
2 dl eddike
2 dl vand
2 dl sukker
1 hakket rød chili
1 dl friskplukket dild

Tilbehør:

Grillet brød

TILBEREDNING

- Brun spidskålene på skærefladen på en brandvarm pande.
- Pensl spidskålene med olivenolie og krydr med salt samt kværnet peber.
- Fordel kålene på en bradepande og steg dem i ovnen ved 200 °C i ca. 20 minutter, til de er let møre.
- Kog eddike, vand, sukker og chili i en gryde til sukkeret er opløst.
- Tilsæt gulerødder i stave og tag gryden af varmen.
- Lad gulerødderne trække færdige i den varme lage. Vend til sidst frisk dild i lagen.
- Blend alle ingredienserne til dippen sammen og smag til med salt, peber og lidt honning.
- Tilbered schnitzlerne efter anvisning på emballagen.
- Anret og server de tilberedte schnitzler med ovnstegte spidskål, syltede gulerødder og løvtikkedip.

SAFTIGE FAVORITTER OG KNASENDE KLASSIKERE

VARENØR.	VARENAVØ	VÆGT	OPBEVARING
80006215	Mester's frikadeller, 35 g 	3 x 2 kg	Uåbnet 360 dage ved -18 °C
80006216	Mester's frikadeller, 65 g 	3 x 2 kg	Uåbnet 360 dage ved -18 °C
80003075	Paneret karbonade, 110 g	3 x 1,98 kg	Uåbnet 360 dage ved -18 °C
80009193	Paneret karbonade, 150 g	3 x 1,98 kg	Uåbnet 360 dage ved -18 °C
80001638	Farseret porre, 140 g	2 x 4 kg	Uåbnet 270 dage ved -18 °C
70002621	Schnitzel, paneret, stegt, 120 g	5,4 kg	Uåbnet 365 dage ved -18 °C
70002620	Schnitzel, paneret, stegt, 160 g	6,4 kg	Uåbnet 365 dage ved -18 °C
80004047	Schnitzel, paneret, rå, 160 g	6,4 kg	Uåbnet 365 dage ved -18 °C
80004048	Schnitzel, paneret, rå, 180 g	5,76 kg	Uåbnet 365 dage ved -18 °C
70002696	Krydderschnitzel, "toscana", paneret, 150 g	5,25 kg	Uåbnet 365 dage ved -18 °C

VI STÅR KLAR TIL AT RÅDGIVE DIG

Scan QR-koden for at kontakte
en af vores konsulenter, hvis du
vil høre mere om vores sortiment,
opskrifter, specifikke produkter eller
udskæringer.

Vi står klar til at rådgive dig,
så vi sammen kan finde den bedste
løsning til dit køkken.

KONTAKT OS



Scan og find
din konsulent



Inspirationsmail

Bliv inspireret med opskrifter,
viden og produktnyheder
direkte i din indbakke





Danish Crown
PROFESSIONAL

www.danishcrownprofessional.dk