


Danish Crown
TENDER
Pork

16 smagfulde opskrifter



**Mindre madspild
og mere smag med
Tender Pork®**

**Lækre opskrifter
med kvalitetskød i fokus**

Tender Pork®
Det er saftsus'me mørt



Indhold

Nemt og lækkert med Tender Pork®	5
Tender Pork® - kvalitetsudskæringer fra danske grise	6
Ovnstegt citrus-, rosmarin- og timianmarineret kamfilet	7
Grisekrone	8
Mørbradbøffer	9
Ovnstegt skinkesteg	10
Panini med honningmarineret skinkesteg	11
Bryststeg med BBQ-rub	12
Chipotle og ahornsirupmarineret kamfilet	14
Fakta om Tender Pork®	15
Skankeklumper	16
Flæskestegssmørrebrød	19
Grillede mørbradbøffer	20
Wrap hacks med ramsløgs- og pebermarineret kamfilet	21
Ølmarinerede grillkøller	22
Kamben marineret med BBQ-rub	24
BBQ-marinerede grillkøller	26
Skinkesteg i citronmarinade	29
Ribbenssteg	31




Danish Crown
TENDER
Pork

Nemt og lækkert med Tender Pork®

En smagfuld servering kræver kød af høj kvalitet, og netop kvalitet og god smag er der særligt stor efterspørgsel på i dag. Samtidig er der i mange professionelle køkkener mangel på hænder, hvilket stiller ekstra krav til tid og ressourcer – og her er Tender Pork® et godt valg. Med Tender Pork® kan du let sikre dine gæster den gode spiseoplevelse, hvor både kvalitet og den gode smag er i højsædet.

Tender Pork® består udelukkende af kvalitetsgrisekød fra danske landmænd. Udskæringerne har vi lagt i en naturlig lage, som gør dem lette at gå til, og som gør dem både smagfulde, møre og ekstremt saftige. Udskæringerne fra Tender Pork® udmærker sig desuden ved at kunne varmholdes over længere tid, hvor det bevarer saft og kraft, og du er altid garanteret høj kvalitet.

Vi har her samlet et udvalg af vores bedste opskrifter som inspiration til dig, der ønsker at sætte Tender Pork® på menuen – for det er saftus' me mørt!



Tender Pork® – kvalitetsudskæringer fra danske grise

Tender Pork® er for dig, der vil sætte god smag og høj kvalitet på menuen. Her får du dansk grisekød fra danske landmænd. Det er din garanti for kvalitetskød fra dyr, som er vokset op under gode danske standarder med bl.a. fast kontrol af dyrevelfærd. Samtidig er grisekød blandt de kødtyper, der har det laveste klimaaftryk.

Naturlig lage fremhæver kødets smag

Med udskæringerne fra Tender Pork® får du kvalitetskød fra danske grise, som er tilsat en naturlig, smagsneutral lage, der bevarer saft og kraft og gør kødet mørt. Lagen gør det muligt at holde kødet varmt til servering over længere tid, hvilket giver dig en høj grad af fleksibilitet i køkkenet. Den naturlige lage består af vand, en smule majsstivelse, salt og sukker, og det er netop denne kombination, som er med til at fremhæve og holde på kødets gode smag.

Mindre madspild med Tender Pork®

Tender Pork® taler direkte ind i det professionelle køkkens store fokus på at begrænse madspild. Udskæringerne egner sig godt til genopvarmning, og rester kan nemt anvendes i andre serveringer – blandt andet som pålæg. De mange anvendelsesmuligheder og den høje grad af saftighed og god smag gør det let for dig at anvende et eventuelt overskud i andre serveringer og dermed begrænse mængden af madspild i dit køkken.

Køb Tender Pork® hos din lokale registreret grossist.



Ovnstegt citrus-, rosmarin- og timianmarineret kamfilet

med ovnbagte søde kartofler og knoldselleri

Ingredienser

1 Kamfilet tilsat lage, citrus-, rosmarin- og timianmarineret, Tender Pork®
1 kg søde kartofler
1 kg knoldselleri
1 kg rødløg i kvarte
2 dl olivenolie
1 dl flydende honning
10 g frisk chili i tern
1 spsk. røget paprika
4 stængler rosmarin
2 tsk. salt

Pynt

Røde chilier, frisk rosmarin og timian

Tilbehør

Dressing rørt af halv mayonnaise og halv græsk yoghurt smagt til med røget paprika, knust hvidløg og tørret chili.

Tilberedning

Steg kamfileten i ovnen efter anvisning.

Skrub eller skræl de søde kartofler og skær dem i skiver på 1½ cm. Skær skrællen af knoldsellerien og skær i skiver, der passer til de søde kartofler. Skær rødløgene i kvarte. Læg grøntsagerne i en bradepande med bagepapir. Dryp med olivenolie og flydende honning. Drys med chiliterne og røget paprika. Stik rosmarinstængler i fadet og drys med salt. Bag grøntsagerne i varmluftsovn ved 200 °C i ca. 30 minutter, til de er møre. Flæk chilierne, brænd dem på en pande lige inden servering.

Pynt med frisk rosmarin og timian. Servér skiver af stegt kamfilet med bagte grøntsager og dressing.



Tip!

Prøv også at servere med brød og smør eller frisk pasta.

Grisekrone

med sensommergrønt og baconmarineret tomatsalat

10 personer

Ingredienser

Grisekrone u/svær, tilsat lage, Tender Pork®
2 kg broccoli
75 g rødløg
75 g blåbær
1 bundt frisk basilikum
25 g høvlet peberrod

Baconmarineret tomatsalat

25 g Fully Cooked Bacon Flakes,
Tulip Professional by Danish Crown
2 dl lys balsamico-eddike
6 dl olivenolie
2 kg tomater
1 bundt basilikum

Tilberedning

Steg grisekrone efter anvisning.
Skær broccoli i mindre buketter og blanchér dem. Skær rødløg i fine tern og fordel dem på et fad sammen med broccolibuketterne.

Drys blåbær hen over fadet og pynt med høvlet peberrod.
Kom baconflager, balsamico-eddike og olivenolie i en blender og blend godt.

Skær tomaterne i skiver og fordel dem på et fad.
Hæld baconmarinaden over og pynt med basilikumblade.



Til 10 personer

Mørbradbøffer

med varme krydderier og dadler

Ingredienser

20 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
800 g hakkede tomater
6 dl vand
15 bagekartofler, skrælet 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.
Server mørbradbøfferne med saucen og kartoffelmos med brunet smør.



Til 10 personer

Ovnstegt skinkesteg

med svær, hertil linsaltet kål med stjearanis og cashewnødder

Ingredienser

1 Skinkesteg m/svær, tilsat lage, ridset i tern, Tender Pork®
1 kg grøn spidskål
500 g rødløg
1 kg gulerødder
2 dl hakket bredbladet persille
2½ dl lagereddike
2½ dl sukker
5 stk. stjearanis

Tilbehør

200 g ristede cashewnødder

Tilberedning

Tilbered skinkestegen efter anvisning.

Skær spidskålen i strimler og rødløgene i tynde både. Snit gulerødderne julienne og hak persillen groft. Kom grøntsagerne i et fad. Varm lagereddiken op med sukker og stjearanis, til sukkeret er opløst og lad den køle lidt af. Vend grøntsagerne med lagen og lad dem trække smag i 1 time. Hæld evt. noget af lagen fra, hvis der er for meget i fadet.

Rist cashewnødderne på en pande, til de er gyldne. Vend bredbladet persille i og drys med hele ristede cashewnødder lige inden servering. Anret som tilbehør til skiver af sprød skinkesteg.

Tip!

Lynsyltet grønt kan laves dagen før



Til 10 personer

Panini

med honningmarineret skinkesteg, sennep og kål

Ingredienser

1 kg Skinkesteg u/ svær, tilsat lage, honningmarineret Tender Pork®

Sennepsmayo

150 g mayonnaise
1 spsk. grov sennep
1 spsk. honning
Salt
Peber

Dressing

½ dl olie
¼ dl hvidvinseddike
1 tsk. dijonsennep
1 tsk. honning
Salt
Peber
250 g snittet spidskål
75 g snittet grønkål
10 g hakket dild

Tilbehør

10 store sandwichbrød/baguette

Tilberedning

Forvarm ovnen til 150 °C og steg kødet i en gastrobakke i ca. 45 min. Skru derefter ovnen op til 190 °C og steg færdig i ca. 12 minutter. Vi anbefaler en centrumtemperatur på 65 °C, da kødet er tilsat lage. Varmebehandling til minimum 65 °C i centrum i 11 minutter. For at opnå det bedste resultat anbefales det at lade kødet hvile inden servering.

Rør mayonnaise sammen med sennep og honning og smag til med salt og peber.

Pisk olie, eddike, sennep og honning sammen og smag dressing til med salt og peber. Vend de to slags kål i og drys godt med dild. Flæk og rist brødene.

Smør med sennepsmayo og læg dem sammen omkring tynde skiver skinkesteg og marineret kål.

Bryststeg med BBQ-rub

og thaisalat af gulerødder, forårsløg og avocado

10 personer

Ingredienser

1 Bryststeg tilsat lage med BBQ-rub, Tender Pork®
1 kg farvede gulerødder
2 bundter forårsløg
5 små hjertesalat
4 avocadoer
1 agurk

Dressing

2 spsk. hele korianderfrø
2 chilier
5 cm ingefær
2 fed hvidløg
1 stilk citrongræs
5 dl soja
1 dl riseddike
Saft fra 2 lime

Pynt

2 dl peanuts
½ dl sesamfrø
2 dl koriander
1 dl mynte
1 bundt thaibasilikum

Tilberedning

Steg kødet efter anvisning.

Skræl gulerødder og skær dem julienne.

Snit forårsløg tyndt. Skyl hjertesalat grundigt. Skær avocado i tynde skiver og agurk i mundrette stykker. Rist korianderfrø på en varm pande, indtil de dufter godt af koriander. Skær chili, ingefær og citrongræs i mindre stykker og hak dem i en minihakker sammen med ristede korianderfrø og hvidløg. Bland det med soja, riseddike og limesaft.

Anret salatblade, gulerødder, forårsløg, avocado og agurk på et stort fad. Skær bryststeg i skiver og læg dem over salaten. Drys med peanuts og sesamfrø. Hæld dressingen over og pynt til sidst af med koriander, mynte og thaibasilikum.

Tip!

Tilføj ris eller nudler hvis du gerne vil have en mere mættende salat





Til 10 personer

Kamfilet marineret med chipotle og ahornsirup

med grillet aubergine og peberfrugt, chimichurri og fetaost

Ingredienser

1 Kamfilet af gris tilsat lage med chipotle og ahornsirup, Tender Pork®
30 mini auberginer
5 gule peberfrugter
5 røde peberfrugter
2 spsk. olivenolie
1 tsk. flagesalt
3 dl mandler
250 g persille
1 hvidløg, revet
Saft og revet skal fra 2 citroner
½ spsk. chili-flager
3 dl olivenolie
½ tsk. sort peber
½ tsk. flagesalt

Pynt

300 g fetaost, smuldret

Tilberedning

Steg kamfileten i ovnen efter anvisning.
Vend mini auberginer og peberfrugter i olivenolie og salt.
Gril på en varm grillpande indtil de har fine grillstriber og stadig har lidt "bid" tilbage. Rist mandler på en pande ved middel varme, indtil de er gyldenbrune.
Hak persille og mandler groft. Bland revet hvidløg og citronskal til en fin masse.
Bland massen med citronsaft, persille, mandler, chili-flager og olivenolie. Smag til med salt og peber.
Skær skiver af kamfileten og anret med grillet aubergine og peberfrugt, chimichurri og fetaost.


Danish Crown
TENDER
Pork

Fakta om Tender Pork®

**Naturlig lage,
der bevarer saft og kraft**

Vidste du, at vi har udviklet en naturlig 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 naturlige 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.

Skankeklumper

med syltet kålrabi, grillede aspargesbroccoli og toum

10 personer

Ingredienser

20 Skankeklumper, 90 g,
Tender Pork®
Smør til stegning
Salt og peber
1 kg aspargesbroccoli

Syltede kålrabi

2 dl lagereddike
2 dl sukker
2 dl vand
450 g skrællede kålrabi ud-
stukket i små runde stykker

Toum

7 fed hvidløg
2 spsk. citronsaft
2 dl vindrukerneolie
2 spsk. isvand
2 tsk. havsalt

Tilberedning

Brún skankeklumperne grundigt i smør på hver side på en pande. Krydr med salt og peber. Fordel skankeklumperne i en gastrobakke med vand eller bouillon i bunden. Steg skankeklumperne færdige i ovnen ved 140 °C varmluft i ca. 2 timer eller til de er møre.

Kog eddike, sukker og vand op i en gryde. Tag gryden af varmen og tilsæt kålrabi. Lad kårabistykkerne trække i lagen indtil servering.

Afkøl olien i fryseren i 30 minutter (det hjælper på emulsionen).

Blend hvidløgene sammen med citronsaft, 1 dl kold olie og 1 spsk. isvand i en foodprocessor. Mens maskinen kører tilsættes ½ dl olie meget langsomt i en tynd stråle. Stop maskinen og skrap kanterne med en dejskraber. Tænd igen, tilsæt det sidste isvand og gentag processen med det sidste olie – husk tålmodighed. Krydr med salt og blend til du har en cremet sauce.

Gril aspargesbroccoli ved høj varme og drys med havsalt.

Servér skankeklumper med syltet kålrabi, grillede aspargesbroccoli og toum.

Tip!

Rør evt. toumsammen med græsk yoghurt for en mere cremet sauce.





“Tender Pork® er meget mere saftig og meget mere mør. Hele smagen vrimler sådan lidt inde i munden. Det er virkelig lækkert, og eftersmagen synes jeg også er virkelig god – altså den er saftsus’me mør den her.”

Joachim - kantinegæst


Danish Crown
TENDER
Pork



Til 10 personer

Flæskesteøgssmørrebrød

med balsamico-glaseret spidskål og appelsin samt ristede mandler

Ingredienser

1 Flæsketeg tilsat lage, ridset, Tender Pork®
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
½ 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 flæsketeg sammen med balsamico-glaseret spidskål og appelsin samt ristede mandler.

Servér med ristet rugbrød og pynt af med purløgsblomster.



Til 10 personer

Grillede mørbradbøffer

med svampecreme

Ingredienser

10 Mørbradbøffer af gris tilsat
lage, 60-85 g Tender Pork®
1 tsk. flagesalt
1 tsk. friskkværnet, sort peber
1 bundt asparges
1 bundt forårsløg
2 gule peberfrugter
20 g tallerkensmækker

Svampecreme

800 g forskellige svampe
2 rødøg
4 spsk. smør
5 dl piskefløde 38%
2 spsk. sherry
2 tsk. maizena
2 dl persille
½ tsk. flagesalt
½ tsk. friskkværnet sort peber

Tilberedning

Skær kød, asparges, forårsløg og peberfrugt i mindre stykker. Sæt kød og grøntsager på spyd og drys med salt og peber. Gril på en forvarmet grill, indtil kødet er gennemstegt, og grøntsagerne har pæne grillstriber.

Skær svampe i passende størrelser. Hak rødøg fint. Kom smør i en varm pande og steg svampe og rødøg. Hæld sherry og piskefløde i og lad koge ca. 3-4 minutter. Tilsæt maizena og lad cremen tykne.

Hak persille groft og bland den sammen med svampecremen. Smag til med flagesalt og friskkværnet sort peber.

Anret de grillede spyd sammen med svampecremen og pynt med tallerkensmækker.

Pynt

Tallerkensmækker



Til 10 personer

Wrap hacks

med ramsløgs- og pebermarineret kamfilet, grønkål og ærtcreme

Ingredienser

1 Kamfilet af gris u/ben, tilsat
lage, ramsløgs- og peber-
marineret, Tender Pork®
400 g grønkål
300 g frisk gedeost i rulle
100 g peppadews

Ærtcreme

400 g ærter
200 g edamamebønner
1 dl creme fraiche
Saften af ½ citron
En lille håndfuld friske
basilikumblade
2 fed knust hvidløg
Salt og peber

Tilberedning

Tilbered kødet efter anvisning og lad det køle ned i 20 minutter, inden det skæres i tynde skiver.

Blanchér edamamebønnerne og blend alle ingredienserne til ærtcremen til en glat og homogen creme. Smag til med salt og peber. Pluk grønkålen i mindre stykker og skær gedeosten i 10 lige store skiver.

Skær brødene og fordel en passende mængde tynde skiver af steg på en ¼ af brødet. Fordel grønkål, peppadews, gedeost og en god skefuld ærtcreme på brødene. Fold brødene og gril dem i en klapprister eller toastmaskine, til de er sprøde og varme. Servér med det samme.

Tip!

Kødet kan også køles ned til næste dag og skæres koldt.

Ølmarinerede grillkøller

med melonsalat, mynte og pistacienødder

10 personer

Ingredienser

10 Grillkøller af gris tilsat lage, ølmarinerede, ca. 270 g, Tender Pork®

Melonsalat

500 g honningmelon
500 g cantaloupemelon
500 g vandmelon
2 dl hakket mynte
2 spsk. limesaft
100 g pistacienødder
100 g brødcroutoner

Tilbehør

Grøn pesto

Tilberedning

Tilbered grillkøllerne efter anvisning.

Skær melonerne i tern og kom dem på et fad. Vend hakket mynte og limesaft i. Drys med hakkede pistacienødder og brødcroutoner.

Servér melonsalaten som tilbehør til de lune ølmarinerede grillkøller.





Til 10 personer

Tip!

Du kan også tilberede dine kamberne i ovnen ved 160 °C i ca. 60-70 minutter.

Kamben marineret med BBQ-rub

med mexicansk inspireret coleslaw og kartoffelbåde

Ingredienser

5 kg Kamben tilsat luge, marineret med BBQ-rub, Tender Pork®

Coleslaw

2 spidskål
4 majscolber
1 bundt forårsløg
2 rødløg
1 bundt koriander
1 chili
1 dl chilisaucе
3 dl mayonnaise
Saft og skal fra 2 lime
1 tsk. salt
1 tsk. friskkværnet sort peber

Kartoffelbåde

2 kg kartofler
1 spsk. paprika
2 tsk. flagesalt

Tilberedning

Pak kamberne godt ind i alufolie. Gril dem i 60 minutter ved indirekte varme, indtil de er møre.

Snit spidskål fint. Kog majscolber i ca. 20 minutter. Skær majscolberne af kolben. Snit forårsløg fint på skrå og rødløg i tynde både. Snit chili fint. Rør chilisaucе, mayonnaise, limesaft og -skal sammen. Bland spidskål, majscolber, forårsløg, rødløg og chili sammen med dressingen. Smag til med salt og peber.

Skær kartofler i både og kom i en stor skål. Tilføj olivenolie, paprikapulver, flagesalt og 5 knuste fed hvidløg og bland det hele godt sammen. Kom kartoffelbådene i en bradepande og tilbered dem i ovn ved 200 °C i ca. 30 minutter, indtil de er sprøde og gyldne.

Anret kødet sammen med mexicansk coleslaw og sprøde kartoffelbåde og servér.



“Tender Pork® er rigtig saftig – den er både rigtig god og mør, og saftigheden gør, at man nyder det stykke kød, man får, lidt mere. For mig betyder det meget, at der er en god smag i det, og at der er kvalitet i råvaren.”

Simon - kantinegæst


Danish Crown
TENDER
Pork

BBQ-marinerede grillkøller

med kartoffelsalat med sennepsdressing,
løvstikke, dild og kæmpe kapers

10 personer

Ingredienser

10 Grillkøller tilsat lage,
BBQ-marinerede, ca. 270 g, Tender Pork®
Salt og peber

Sennepsdressing

3 spsk. Dijonsennep
3 spsk. fransk sennep
2 spsk. flydende honning
5 dl æbleeddike
2 dl olivenolie

Tilberedning

Kom de 2 slags sennep og flydende honning i en skål.
Tilsæt æbleeddike og pisk det sammen til en ensartet konsistens.
Hæld olivenolie i lidt efter lidt. Fortsæt til alt olie er brugt og smag til med
salt og peber.

Halvér de kogte kartofler. Kom dem i en skål og vend dem med senneps-
dressing. Lad det gerne stå på køl og trække smag lidt tid. Skær kæmpe
kapers i skiver og hak krydderurterne. Vend dem i kartoffelsalaten sammen
med sennepskornene.

Steg grillkøllerne ved at følge anvisningen på emballagen. Gril brødet
lige inden servering.

Servér de lune BBQ-grillkøller med kartoffelsalat og grillet baguette.

Kartoffelsalat

1½ kg kogte kartofler med skræl
100 g kæmpe kapers
20 g ristede sennepskorn
25 g hakket løvstikke
25 g hakket dild

Tilbehør

Grillet baguette





“Det, der gør Tender Pork® særlig speciel, er, at den er langt mere mør. Så det bliver bare en dejlig oplevelse at spise den her flæskesteg. Den er salt, sprød og lige i øjet.”

Isabella - kantinegæst


Danish Crown
TENDER
Pork



Til 10 personer

Skinkesteg i citronmarinade

med søde, bagte Ingrid Marie æbler

Ingredienser

1 Skinkesteg med/svær, tilsat
lage, ridset i tern, Tender Pork®
10 Ingrid Marie æbler
150 g stenfri svesker
2 dl portvin
75 g afskallede mandler
1 kvist rosmarin
120 g smør
Salt og peber

Marinade

3 citroner
3 fed hvidløg
5 kviste timian
5 spsk. dijonsennep
4 dl rapsolie
3 spsk. akaciehonning

Tilberedning

Pres saften fra citronerne. Blend alle ingredienserne til marinaden sammen til en cremet konsistens med en stavblender. Hæld marinaden i en bradepande og læg stegen med indersiden ned i bradepanden. Lad marinere natten over.

Steg skinkestege ved 200 °C i ca. 75 minutter indtil centrumtemperaturen når 65 °C. Lad kødet hvile i minimum 11 minutter, inden det skæres i skiver.

Halvér æblerne på langs og fjern kernehusene. Damp sveskerne møre i portvinen i ca. 4 minutter. Hak sveskerne groft og bland med mandlerne og finthakket rosmarin.

Varm ovnen ved 170 °C og kom fyldet i hulningere på æblerne. Læg en klat smør på hver af æblerne.

Bag æblerne møre i ca. 15-20 minutter.

Ribbenssteg

med grønkål, polenta og bønner med valnødder

10 personer

Ingredienser

1 Ribbenssteg, kogeside, u/ben tilsat
lage, ridset, lang, 3,4 kg Tender Pork®
4-6 laurbærblade
Groft salt
300 g grønne bønner, nippet
300 g blandede gulerødder i tern
150 g smør
200 g valnødder, hakket groft
½ dl hakket rosmarin
2 spsk. olivenolie
1 løg, skåret i tynde skiver
2 fed hvidløg
1 tsk. tørrede chiliflager
1 bundt grønkål, uden stilk og
plukket i mindre stykker
2½ dl tomatpassata
2 dl grøntsagsboullion
8 dl vand
120 g polentagryn
150 g mascarpone
100 g parmesan, revet fint + ekstra
til pynt

Tilberedning

Forvarm ovnen til 225 °C.
Gnid sværene med salt og kom nogle laurbærblade mellem sværene.
Steg kødet på en rist placeret over en gastrobakke i ca. 1 time. Skru derefter ovnen ned på 200 °C og steg videre i ca. 1 time. Centrumtemperaturen skal være minimum 65 °C i 11 minutter.

Bring en gryde letsaltet vand i kog. Blanchér bønner og gulerødder sammen i 2 minutter. Sigt vandet fra grøntsagerne.

Smelt smørret og lad det brune i en dyb pande. Vend alle grøntsagerne i panden med det brunede smør. Vend valnødder og rosmarin sammen med bønnerne og smag til med salt og peber.

Svijs løg, hvidløg og chili i en tykbundet gryde i ca. 4 minutter. Tilsæt grønkål, tomat og boullion. Vend nænsomt rundt, indtil grønkålen er mør. Fjern fra varmen og smag til med salt og peber.

Bring 8 dl vand i kog og tilsæt gradvist polentagrynen. Lad simre i 3 minutter under omrøring. Tilsæt mascarpone og parmesan. Smag til med salt og peber.

Hæld polentaen i et fad. Top med varm grønkål og drys med fintrevet parmesan.

Servér med skiver af ribbenssteg og bønner.



Danish Crown
TENDER
Pork

Køb hos din lokale grossist

Tilmeld dig
vores inspirationsmail på
danishcrownprofessional.com
