


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

4

NEMT OG LÆKKERT MED
TENDER PORK

6

TENDER PORK -
KVALITETSUDSKÆRINGER
FRA DANSKE GRISE

7

OVNSTEGT CITRUS-,
ROSMARIN- OG
TIMIANMARINERET
KAMFILET

8

GRISEKRONE

9

MØRBRADBØFFER

10

OVNSTEGT SKINKESTEG

11

PANINI MED
HONNINGMARINERET
SKINKESTEG



12

BRYSTSTEG MED
BBQ-RUB

14

CHIPOTLE OG
AHORNSIRUPMARINERET
KAMFILET

15

FAKTA OM TENDER PORK

16

SKANKEKLUMPER

*Det er
saftig og me
mørt!*

19

FLÆSKESTEGS-
SMØRREBRØD

20

GRILLEDE
MØRBRADBØFFER

21

WRAP HACKS MED
RAMSLØGS- OG
PEBERMARINERET
KAMFILET

22

ØLMARINEREDE
GRILLKØLLER

24

KAMBEN MARINERET
MED BBQ-RUB

26

PEBERMARINEREDE
GRILLKØLLER

29

SKINKESTEG I
CITRONMARINADE

30

RIBBENSSTEG



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. Udsækningerne har vi lagt i en smagsneutral luge, som gør dem lette at gå til, og som gør dem både smagfulde, møre og ekstremt saftige. Udsækningerne 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 saftsus' 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 klimaftryk.

Smagsneutral lage fremhæver kødets smag

Med udskæringerne fra Tender Pork får du kvalitetskød fra danske grise, som er tilsat en 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 smagsneutrale 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



10 personer

INGREDIENSER

1 Kamfilet tilsat lage, citrus-, rosmarin- og timianmarineret, Tender Pork

Varenr. 44501550

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 luge, Tender Pork
Varenr. 44500119

2 kg broccoli
75 g rødløg
75 g blåbær
1 bundt frisk basilikum
25 g høllet peberrod

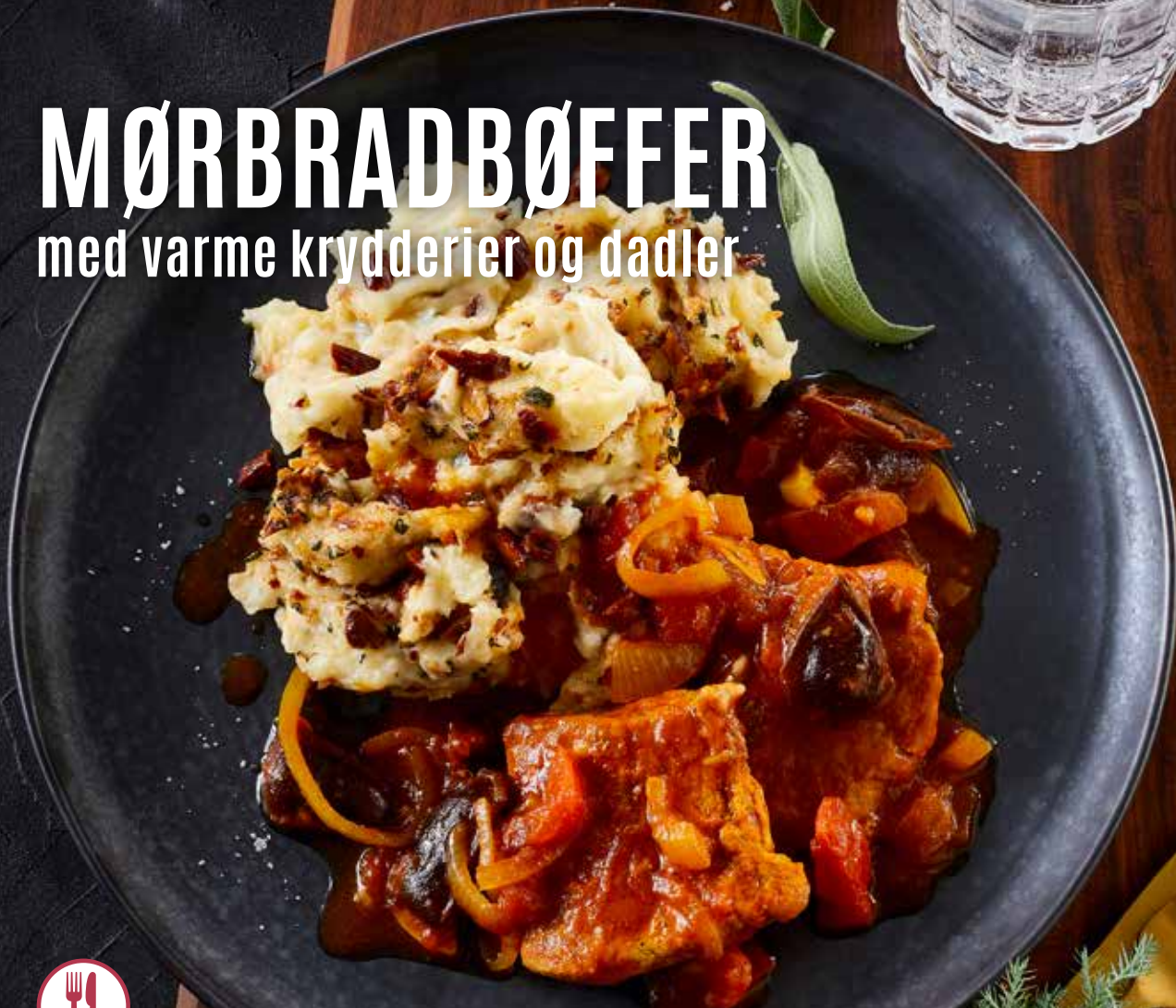
Baconmarineret tomatsalat:
25 g Fully Cooked Bacon Flakes,
Danish Crown Professional
2 dl lys balsamico-eddike
6 dl olivenolie
2 kg tomater
1 bundt basilikum

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 høllet 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.

MØRBRADBØFFER

med varme krydderier og dadler



10 personer

INGREDIENSER

20 Mørbradbøffer af gris, tilsat lage à 60-85 g,
Tender Pork
Varenr. 44500823

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 bage-plade.
- 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.



TIP!

LYNSYLTET GRØNT
KAN LAVES DAGEN
FØR

OVNSTEGT SKINKESTEG

med svær, hertil lynsaltet
kål med stjerneanis og
cashewnødder



10 personer

INGREDIENSER

1 Skinkesteg m/svær, tilsat lage, ridset i tern,
Tender Pork
Varenr. 44501071

1 kg grøn spidskål
500 g rødløg
1 kg gulerødder
2 dl hakket bredbladet persille
2½ dl lagereddike
2½ dl sukker
5 stk. stjerneanis

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 stjerneanis, 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.

PANINI

med honningmarineret skinkesteg, sennep og kål



10 personer

INGREDIENSER

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

Varenr. 44501066

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. Varmebehandl 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 dressingen 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

Varenr. 44502398

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.





KAMFILET MARINERET MED CHIPOTLE OG AHORNSIRUP

med grillet aubergine og peberfrugt,
chimichurri og fetaost



10 personer

INGREDIENSER

1 Kamfilet af gris tilsat lage med chipotle og ahornsirup, Tender Pork

Varenr. 44501970

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.



FAKTA OM 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 tørt. Dermed kan du sikre dine gæster en god spiseoplevelse.

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.

SVAMPEGRYDE MED SKANKEKLUMPER



10 personer

INGREDIENSER

20 Skankekumper af gris, tilsat lage, med svamperub, ca. 95 g
Varenr. 44502694

2 l høsebouillon
1 bundt timian

Svampesovs:
3 zittauerløg
500 g champignon
50 g smør
2 spsk. olie
1 l madlavningsfløde
0,5 l høsebouillon
2 spsk. dijonsennep
0,5 dl soja
2 tsk. friskkværnet sort peber
Evt. lidt maizena

Pynt:
300 g Bacon i skiver, Danish Crown Professional
1 bundt persille
0,5 dl revet citronskal
Friskkværnet sort peber

Tilbehør:
2 kg kartofler

TILBEREDNING

- Fordel skankekumperne i en gastrobakke med høsebouillon 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 høsebouillon, 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.
- Bland skankekumperne ned i sovsen sammen med væsken fra gastrobakken. Drys med baconcrumble, friskhakket persille, citronskal og friskkværnet sort peber og servér gryderetten sammen med de kogte kartofler.







“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

FLÆSKESTEGS- SMØRREBRØD

med balsamico-glaseret
spidskål og appelsin
samt ristede mandler



10 personer

INGREDIENSER

1 Flæskesteg tilsat lage, ridset, Tender Pork
Varenr. 44500481

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 flæskesteg sammen med balsamico-glaseret spidskål og appelsin samt ristede mandler.
- Servér med ristet rugbrød og pynt af med purløgsblomster.

GRILLEDE MØRBRADBØFFER med svampecreme



10 personer

INGREDIENSER

10 Mørbradbøffer af gris tilsat lage, 60-85 g

Tender Pork

Varenr. 44500823

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 rødløg

4 spsk. smør

5 dl piskefløde 38%

2 spsk. sherry

2 tsk. maizena

2 dl persille

½ tsk. flagesalt

½ tsk. friskkværnet sort peber

Pynt:

Tallerkensmækker

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 rødløg fint. Kom smør i en varm pande og steg svampe og rødløg. 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.

WRAP HACKS

med ramsløgs- og
pebermarineret kamfilet,
grønkål og ærtecreme

TIP!

KØDET KAN OGSÅ KØLES
NED TIL NÆSTE DAG OG
SKÆRES KOLDT.



10 personer

INGREDIENSER

1 Kamfilet af gris u/ben, tilsat løg, ramsløgs- og pebermarineret, Tender Pork

Varenr. 44501144

400 g grøn kål

300 g frisk gædeost i rulle

100 g peppadews

Ærtecreme:

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 ærtecremen til en glat og homogen creme. Smag til med salt og peber. Pluk grønkålen i mindre stykker og skær gædeosten i 10 lige store skiver.
- Skær brødene og fordel en passende mængde tynde skiver af steg på en ¼ af brødet. Fordel grønkål, peppadews, gædeost og en god skefuld ærte-creme på brødene. Fold brødene og gril dem i en klapprister eller toastmaskine, til de er sprøde og varme. Servér med det samme.

ØLMARINEREDE GRILLKØLLER

med melonsalat, mynte og pistacienødder



10 personer

INGREDIENSER

10 Grillkøller af gris tilsat lage, ølmarinerede, ca. 270 g, Tender Pork Varenr. 44500117

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.



KAMBEN MARINERET MED BBQ-RUB

med mexicansk inspireret coleslaw
og kartoffelbåde

TIP!

DU KAN OGSÅ TILBEREDE
DINE KAMBEN I OVNEN
VED 160 °C I CA. 60-70
MINUTTER.



10 personer

INGREDIENSER

5 kg Kamben tilsat lage, marineret med BBQ-rub,
Tender Pork
Varenr. 44502400

Coleslaw:

2 spidskål
4 majscolber
1 bundt forårsløg
2 rødløg
1 bundt koriander
1 chili
1 dl chilisauce
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 kambenene 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 colben. Snit forårsløg fint på skrå og rødløg i tynde både. Snit chili fint. Rør chilisauce, mayonnaise, limesaft og -skal sammen. Bland spidskål, majscolber, forårsløg, rødløg og chili sammen med dressing. 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 det 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

GRILLKØLLER MED PEBERMARINADE OG TOMATSALAT



10 personer

INGREDIENSER

10 stk. Grillkøller af gris, tilsat lage, med pebermarinade, ca. 270 g

Varenr. 44502695

Tzatziki:

2 agurker

1 tsk. salt

0,5 l græsk yoghurt

3 fed hvidløg

0,5 dl hakket dild

0,5 hakket mynte

2 spsk. olivenolie

1 tsk. friskkværnet peber

Tomatsalat:

2 kg farvede tomater

2 rødløg

0,5 dl olivenolie

300 g fetost

200 g kalamata oliven

1 håndfuld frisk rosmarin

Tilbehør:

5 citroner

20 skiver surdejsbrød

2 fed hvidløg

TILBEREDNING

- Tilbered grillkøllerne i ovn eller grill, cirka 30-40 minutter ved 180 °C.
- Riv agurkerne groft på et rivejern, drys med salt og lad trække i en si cirka 20 minutter. Bland agurk med græsk yoghurt, finthakket hvidløg, hakket dild og mynte. Smag til med olivenolie og friskkværnet sort peber.
- Skær tomaterne i mundrette stykker og rødløg i tynde skiver. Anret på et fad og dryp olivenolie på. Drys med smuldret fetast, oliven og frisk rosmarin.
- Skær citronerne i halve. Grill brødet og de halverede citroner lige inden servering. Gnid hvidløg på brødsiverne til sidst.
- Servér de varme grillkøller med frisk tomatsalat, grillet surdejsbrød, grillet citron og en stor skefuld tzatziki.







“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

SKINKESTEG I CITRONMARINADE

med søde, bagte Ingrid Marie æbler



10 personer

INGREDIENSER

1 Skinkesteg m/svær, tilsat lage, ridset i tern, Tender Pork
Varenr. 44501071

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 skinkestegen 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
Varenr. 44500957

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 chilifluger
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.
- Svits 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.dk
