



Danish Crown
PROFESSIONAL

MESTER'S UDVALGTE

Frikadeller



Mester's udvalgte frikadeller er rørt fra bunden af præcis de samme ingredienser, du selv ville bruge: hakket 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. Og så kan du selvfølgelig både vælge mellem de almindelige varianter eller den økologiske frikadelle på 35 g.

Det skal være nemt at sætte økologi på menuen.



10 personer

INGREDIENSER

10 Mester's udvalgte frikadeller, 35 g
Danish Crown Professional
1 bundt radiser
10 skiver rugbrød
1 dl mayonnaise

Ristede løg:
5 mellemstore skalotteløg
1 spsk. hvedemel
½ liter neutral rapsolie

Pynt: 20 g fennikelblade

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

TILBEREDNING

- Tilbered frikadellerne i varmluftsovn ved 180 °C i ca. 15 minutter.
- 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 af med fennikelblade og servér.

MINI FRIKADELLER

smørrebrød med citronmarineret spidskål, ristede løg og radiser



FRIKADELLER

med marineret kartoffelsalat



10 personer

INGREDIENSER

10 Mester's udvalgte frikadeller 35 g,
Danish Crown Professional
1,6 kg vaskede små kartofler med skræl
2 spsk. grov sennep
2 spsk. æbleeddike
2 spsk. koldpresset rapsolie
Salt og peber
Dild og bredbladet persille

Syltede agurker:

2 agurker
2 dl æbleeddike
2 dl vand
2 dl sukker
1 spsk. fennikelfrø
1 spsk. hele sort peber
Tilbehør
Skovsyre til pynt og ristet rugbrød

TILBEREDNING

- Kog kartoflerne møre i letsaltet vand. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Del evt. kartoflerne i halve. Pisk grov sennep, æbleeddike rapsolie sammen og smag til med salt og peber. Vend sennepsdressingen sammen med kartoflerne. Vend til sidst salaten med masser af frisk dild og persille.
- Skær agurkerne i skiver, ikke alt for tynde. Giv æbleeddike, vand, sukker, fennikelfrø og peber et opkog. Tilsæt agurkeskiverne og lad dem trække i lagen indtil servering (kan med fordel laves dagen før). Tilbered frikadellerne i varmluftsovn ved 180 °C i ca. 15 minutter.
- Anret kartoffelsalaten i små skåle sammen med agurker, de lune frikadeller og ristet rugbrød. Pynt med skovsyre og servér.



SORTIMENT



MESTER'S UDVALGTE ØKO FRIKADELLER, 35 G

Varenr.: 80006311
Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 360 dg.
Antal/krt.: 3 x 2 kg



MESTER'S UDVALGTE FRIKADELLER, 65 G

Varenr.: 80006216
Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 360 dg.
Antal/krt.: 3 x 2 kg



MESTER'S UDVALGTE FRIKADELLER, 35 G

Varenr.: 80006215
Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 360 dg.
Antal/krt.: 3 x 2 kg

KONTAKT



KENN DUE

kendu@danishcrown.com
Tlf. 40 75 92 86
Nord- og Vestsjælland,
Fyn og Bornholm



DAVID PEDERSEN

dpet@danishcrown.com
Tlf. 61 79 07 72
Jylland



STINA MØLLER

stmo@danishcrown.com
Tlf. 21 31 64 03
København og Sydsjælland



Danish Crown
PROFESSIONAL