



**Danish Crown**  
Professional

Der skal  
**Gode bolle**  
på suppen

Lavet af rene råvarer uden brug af kunstige aromaer eller smagsforstærkere

# Kød- og melboller som vor Mou laver dem

Det var Vera Mous mors opskrift på melboller, der blev startskuddet til det, vi i dag kender som Mou Kød- og melboller.

Det unge slagterpar, Vera og Sigurd Mou, opdagede nemlig, at den opskrift kunne få både sultne kunder og andre slagtere til at stå i kø foran den lille slagterforretning for at købe suppeboller, der var bedre end dem, de selv kunne lave.

I dag er gryderne blevet lidt større, og produktionen mere moderne. Men ellers er tingene, som de altid har været på fabrikken i Esbjerg, som familien Mou byggede i 1970, da Veras og

Sigurds slagterbutik på Hjertingvej blev for lille til succesen.

Vores kød- og melboller bliver nemlig stadigvæk fremstillet af rene råvarer – uden tilsætningsstoffer eller smagsforstærkere.

Kødbollerne røres af finthakket okse og gris med æggehvite, rasp, løg og vand, og krydres med salt og hvid peber. Og vores melboller består helt enkelt af mel, vand, æg, fedtstof og salt. Helt som traditionen foreskriver – og med fokus på faglighed og den gode smag.



**Citronkrydrede  
kød- og melboller  
i frisk tomatsuppe  
med oregano og  
hvidløg**

# Stadig den samme gode opskrift



Vores kødboller er primært lavet på letsaltet grisesmåkød og okseskank hakket til fars og rørt med blandt andet æggehvinder, rasp, mel, løg og hvid peber.

En specialdesignet sprøjtepose former farsen til boller, hvorefter de koges i letsaltet vand, til centrumtemperaturen når 76 °C.



Dejen til melbollerne består af hvedemel, olie, vand, æg, salt og kartoffelmel, der røres sammen til en lind dej. Ligesom kødbollerne bliver melbollerne sprøjtet ud og kogt i letsaltet vand, indtil centrumtemperaturen er 76 °C.

Efter kogningen spraykøles alle boller med isvand og fryses ned. De er løsfrosne og nemme at dosere.

# Og hvad med de store boller?


Vores kød- og melboller kommer i en mundret størrelse på 3 g pr. bolle, men du kan også vælge nogle af de større kødboller i vores sortiment, som for eksempel vores kyllingekød-

boller á 40 g eller middagskødboller á 25 eller 50 g. Det giver et mere rustikt udtryk og egner sig godt i f.eks. en 'bowl'!

Servér kødbollerne som de er, varmet direkte i suppen, eller giv dem en let stegeskorpe og lidt smag. Prøv for eksempel at glasere kyllingekødbollerne i en teriyaki-glaze og servér i en nudelsuppe. Eller rist kødboller á 25 g med lidt røget paprika som topping på en gullaschsuppe.



## Sortiment:

Varenr.	Varenavn:	Vægt:	Antal/krt:	Holdbarhed:
70005055	Kødboller	3 g	5 x 2 kg	360 dg
70005053	Melboller	3 g	5 x 2 kg	540 dg
70004179	Middagskødboller	25 g	5 x 2 kg	360 dg
70004189	Middagskødboller	50 g	5 x 2 kg	360 dg
70002473	Kyllingeboller 	40 g	3 x 2 kg	360 dg



**Danish Crown**  
Professional



Svanemærket tryksag

