



Danish Crown
Professional

Tapas & smørrebrød

Skønne serveringer
fra nord og syd

Mester's
udvalgte
frikadeller

TENDER
PORK®

Nye lækre
opskrifter

Inspiration & Opskrifter

Takeaway | Minimåltid | Portionsservering | Snacking

Tapas & smørrebrød

Portionsanrettet og med masser af karakter

Tapas – og så smørrebrød! Selvom de to delikate serveringsformer kommer fra hver deres ende af Europa, så har de alligevel en del til fælles. Ud over at være hver deres lands ultimative nationale kulinariske stolthed, så kommer begge på bordet i en lille individuel servering – og så er variationsmulighederne og smagsrigdommen bare uendelig i begge genrer!

Tapas

De spanske tapas er oprindeligt en lille bar-snack, men traditionen har udviklet sig eksplosivt, og tapas er nu nærmest små individuelle mini-måltider. Det har blandt andet inspireret os til vores citron- og krydderstegte kamfilet, som serveres med grillet surdejsbrød, trøffelcreme og timian. En smuk lille portionsanretning, som både er genial til tallerkenservering og som takeaway.

Smørrebrød

Det danske smørrebrød har også været under forvandling og handler i dag om meget mere end skiveskåret pålæg på brød (selvom vi nu stadigvæk er ret vilde med det gode pålæg...). Brug smørrebrødsformatet som en kreativ måde at få skovlen under madspild og anvend elementer fra andre dele af køkkenet.

Prøv for eksempel skiver af de store, møre TENDER PORK® stege eller en saftig minikarbonade i godt selskab med urtemayo, rødløg og friske urter.. Aldrig har kampen mod madspild smagt så godt...

Vi ønsker dig og dine gæster rigtig god fornøjelse med alle disse delikate, smagfulde og farverige serveringer, der passer perfekt ind i tidens behov, nu hvor buffeten er trådt lidt i baggrunden.

God fornøjelse - og velbekomme!



Overblik Indhold

Tapas

| | |
|--|----|
| Porchetta..... | 4 |
| Roastbeef..... | 5 |
| Hakket grise- og kalvekød..... | 6 |
| Citron, timian og rosmarin- marineret kamfilet..... | 7 |
| Mørbradbøffer..... | 8 |
| Pepperoni..... | 9 |
| Knochen Schinken..... | 10 |
| Bacon..... | 11 |
| Sagde du frikadeller! Eller?..... | 12 |
| Mini-frikadeller..... | 13 |
| Grov leverpostej & bacon..... | 14 |

Smørrebrød

| | |
|--|----|
| Mini karbonader..... | 15 |
| Flæsk i skiver..... | 16 |
| Rullepølse..... | 17 |
| TENDER PORK® - så dit smørre- brød også bliver saftigt..... | 18 |
| Flækesteg..... | 19 |

Tapas



Til 10 personer

Porchetta

med basilikumpesto og tomatsalat

Ingredienser

Porchetta af bryst og filet af gris,
Danish Crown Professional

Basilikumpesto:

2 krukker basilikum
1½ dl pinjekerner
2 fed hvidløg
2½ dl reven parmesanost
Revet skal og saft fra 1 citron
3 dl olivenolie
½ tsk. salt
1 tsk. friskkværnet sort peber

Tomatsalat:

250 g cherrytomater
5 grønne tomater
3 spsk. olivenolie
Salt og peber

Tilberedning

Steg porchetta efter anvisning og lad stegen hvile i ca. 15 minutter. Mix basilikum, pinjekerner, hvidløg, parmesanost, skal og saft fra citron og olivenolie sammen til en pesto. Smag til med salt og peber. Skær tomater i skiver. Bland med olivenolie, salt og peber. Anret porchetta i tynde skiver

sammen med basilikumpesto og tomatsalat og server straks.

Tip!

Variér din pesto med rucola, persille, valnødder eller græskarkerner.



Til 10 personer

Roastbeef på ristet flute

med peberrodscreme, ristede løg og frisk purløg

Ingredienser

10 skiver Roastbeef af okseinderlår,
Danish Crown Professional
10 skiver flute

Peberrodscreme:

2 dl mayonnaise
3 dl creme fraiche
50 g frisk peberrod
½ tsk. salt
1 tsk. friskkværnet sort peber

Ristede løg:

5 skalotteløg
1 liter neutral olie
1 dl mel

Pynt:

1 dl frisk purløg
½ stk. frisésalat

frisésalat, ristede løg og finthakket
purløg.

Tilberedning

Kom skiver af flute på en varm grillpande med lidt fedtstof. Bland mayonnaise, creme fraiche og peberrod sammen. Smag til med salt og peber. Skær skalotteløg i tynde ringe. Vend dem i mel og si det resterende mel af. Fritér i en tykbundet gryde, indtil de er gyldenbrune. Drys med salt. Hak purløg fint. Anret skiver af roastbeef på flute sammen med peberrodscreme,



Til 10 personer

Sprøde, krydrede kødboller

med asiatisk dip

Ingredienser

500 g Hakket grise- og kalvekød,
8-12%, Danish Crown Professional
2 stilke citrongræs
2 fed hvidløg
Revet skal fra 1 limefrugt
2 spsk. tørret koriander
1 tsk. sambal oelek
1 tsk. salt
1 liter panko-rasp
4 æg
½ liter mel
1 liter solsikkeolie, til friture
4 hjertesalat
2 røde chillier
4 forårsløg

½ dl sesamfrø
1 bundt radiser
20 g mynte
20 g koriander

Asiatisk dip:
1 fed hvidløg
2 spsk. revet ingefær
1 chili
Saft fra 2 limefrugter
2 spsk. sesamolie
2 spsk. soja
2 dl sweet chili sovs

Tilberedning

Bland hakket kød sammen med hakket citrongræs, revet hvidløg, skal fra lime, tørret koriander, sambal oelek og salt. Form det hakkede kød til små kugler. Panér i mel, æg og bag efter panko. Steg i friture, indtil de er gennemstegte og gyldenbrune. Hak hvidløg, ingefær og chili meget fint. Bland med limesaft, sesamolie, soja og sweet chili sovs. Læg salatblade ud. Anret nogle kødboller på hvert blad. Pynt af med chili, forårsløg, sesamfrø, radiser, mynte og koriander. Servér med asiatisk dip og nyd!



Til 10 personer

Citron, timian, og rosmarin marineret kamfilet på grillet surdejsbrød med trøffelcreme og timian

Ingredienser

1 Kamfilet af gris u/ben, tilsat lage, citronskal, timian og rosmarin, TENDER PORK®
5 skiver surdejsbrød
5 spsk. olivenolie
1 fed hvidløg

Trøffelcreme:

2 skalotteløg
2 dl creme fraiche, 38%
1 spsk. trøffel-paste
½ tsk. salt
1 tsk. friskkværnet sort peber

Pynt:

2 dl frisk timian
50 g mix salat

Tilberedning

Steg kamfileten i ovnen ved ca. 160 °C, indtil centrumtemperaturen er 72 °C. Del de 5 skiver surdejsbrød i to. Pensl med olivenolie og pressede hvidløgsfed. Læg på en grillpande og tilbered, til de har pæne grillstriber. Hak skalotteløg fint. Bland sammen med creme fraiche, trøffel-paste, salt og peber.

Skær kødet i skiver og anret det på de ristede brødsiver sammen med trøffelcreme, salat og timian.

Tapas

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

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

Pynt:
20 g tallerkensmækker

Tilberedning

Skær kød, asparges, forårsløg og peberfrugt i mindre stykker. Sæt kød og grøntsager på spyd og drys med salt og peber. Grill 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 peber. Servér de grillede spyd sammen med svampecremen og pynt med tallerkensmækker.



Til 10 personer

Grillet pepperoni

ananas og forårsløg på spyd, serveret med ristede mandler og basilikumpesto

Ingredienser

200 g Pepperoni i skiver,
Danish Crown Professional
1 ananas
5 forårsløg
2 dl mandler
1 tsk. salt

Basilikumpesto:

1½ dl pinjekerner
2 fed hvidløg
2½ dl reven parmesanost
3 dl olivenolie
1 citron
½ tsk. salt
1 tsk. friskkværnet sort peber

Tilberedning

Skær ananas i firkanter og forårsløg i passende størrelse. Sæt pepperoni, ananas og forårsløg på spyd. Kom på en varm grill eller grillpande. Grill ca. 10 minutter indtil de har pæne grillstriber, og ananassen har lidt bid tilbage. Rist mandler i ovn ved 170 °C i ca. 15 minutter, eller indtil de er gyldenbrune. Drys med salt og hak groft bagefter. Mix basilikum, pinjekerner, hvidløg, reven parmesanost, skal og saft fra citron, olivenolie sammen til en pesto. Smag til med salt og peber. Servér de grillede spyd sammen med mandler og nylavet basilikumpesto.



Til 10 personer

Knochen Schinken

i melonsalat med fennikel, rucola og mozzarella

Ingredienser

20 skiver Knochen Schinken,
 Danish Crown Professional
 Revet skal og saft fra 1 appelsin
 2 spsk. honning
 1 dl olivenolie
 1 tsk. salt
 1 tsk. friskkværnet sort peber
 1 dl pinjekerner
 1 fennikel
 1 honningmelon
 50 g rucola
 2 stk. mozzarella

Pynt:
 20 g bronze fennikel

Tilberedning

Bland skal og saft fra appelsin, honning og olivenolie sammen. Smag til med salt og peber. Rist pinjekerner på en tør pande, indtil de er gyldenbrune. Skær fennikel og honningmelon tyndt. Kom fennikel, honningmelon, rucola, dele af mozzarellaen og knochen schinken i en lille skål. Drys med appelsindressingen, de ristede pinjekerner og pynt af med bronze fennikel.

Tapas



Til 10 personer

Bacon straws

med rosmarin

Ingredienser

20 skiver Bacon, Tulip Professional
2 ruller butterdej
1 dl frisk, hakket rosmarin
2 tsk. cayennepeber
1 tsk. olivenolie
2 spsk. farinsukker

Tilberedning

Rul butterdejene ud og drys med rosmarin og cayennepeber. Del hver butterdej i 10 og læg baconskiverne på. Vrid butterdejen sammen med baconen og læg dem på en bageplade med bagepapir. Pensl med olivenolie og drys med farinsukker. Bag dem i ovn ved 200 °C i ca. 10-15 minutter, indtil de er sprøde og har pæn farve. Servér dine bacon straws med lidt ekstra rosmarin og nyd!

Tip!

Drys lidt parmesan over, inden du bager dem i ovnen.

Sagde du frikadeller! Eller..?

Velkommen til vores frikadelle-kollektion! En flot samling af variationer over den elskede stegte kødbolle, som kan anvendes på utallige måder.

Du KAN naturligvis selv røre og stege dine frikadeller – men hvis du nu overlader det arbejde til os, så kan du i stedet sætte dit eget præg på tilbehøret, hvad enten frikadellerne skal være hovedingrediens på smørrebrød, serveres i en bowl med crunchy grønt, eller ende som en varm servering.

Vores frikadeller kommer i rigtig mange forskellige størrelser – fra den store, fyldige sandwich-frikadelle på 100 gram helt ned til mini-frikadellen på kun 12 gram. Samtidig er de gode klassiske frikadeller i godt selskab med alle vores øvrige varianter, hvor vi har ladet os

inspirere af andre verdens-køkkener, for eksempel med smag og krydderier lånt fra Grækenland eller Tyrkiet. Det giver dig et væld af muligheder for spændende serveringer, blandt andet til nemme portionsanretninger eller tapas-style.

Mange vil gerne spise mere grønt

Med vores små frikadeller kan du lave individuelle anretninger, hvor dine gæster kan justere kødmængden ved selv at vælge antallet af frikadeller. En supernem måde at møde alle dine gæsters behov på og undgå madspild!

Kronjuvelen i vores samling er Mester's Udvalgte Frikadeller

Tilberedt sådan cirka som du selv ville have gjort det: af saftig, hakket, dansk gris med en perfekt afstemt fedtprocent, rasp, løg, mel, mælk, æg, salt og peber. Og stegt i en appetitvækkende rustik stil af erfarne kræfter på vores produktion i Aalborg.

Mester's
udvalgte
frikadeller
med råkost
og tzatziki



Smørrebrød



Til 10 personer

Mini frikadeller smørrebrød

med citronmarineret spidskål, ristede løg og radiser

Ingredienser

10 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 liter 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 skalot-

teløg 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.



Til 10 personer

Grov leverpostej

med sprød bacon, friske figer, valnødder og karse

Ingredienser

10 skiver Grov leverpostej, Danish Crown Professional
20 skiver Bacon, Tulip Professional
5 figer
1 dl ristede valnødder
50 g smør
½ frisésalat
10 skiver rugbrød

Pynt:
100 g karse

Tilberedning

Varm leverpostej i varmluftsovn ved 160 °C i 75 minutter. Lad hvile 10 minutter. Steg baconskiver på en varm pande, indtil de er sprøde. Skær figer i både. Hak ristede valnødder groft. Kom smør og salat på rugbrød. Læg en skive leverpostej på og top med bacon, friske figer, ristede valnødder og karse.

Smørre-
brød

Til 10 personer

Mini karbonader smørrebrød

med kartofler, syltede rødløg og urtemayonnaise

Ingredienser

750 g Mini karbonader, 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 1 citron
2 tsk. hvidseddike
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 1 time. Bland æggeblommer, sennep, citronskal, hvidseddike 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 mini karbonaderne i smør. Kom urtemayonnaise på rugbrød. Skær lune kartofler i skiver og kom mini karbonader, mixsalat og syltet rødløg på. Pynt af med kørvel.

Smørrebrød



Til 10 personer

Lunt smørrebrød med æbleflæsk

syltet knoldselleri, ristede hasselnødder og timian

Ingredienser

20 skiver Flæsk i skiver, Danish Crown Professional
1 dl eddike
2 dl sukker
3 dl vand
½ knoldselleri
4 zittauerløg
5 syrlige æbler
50 g smør
Salt og peber
1 dl hasselnødder
1 tsk. salt
10 skiver rugbrød

Pynt:
1 dl frisk timian

Tilberedning

Kom eddike, sukker og vand i en gryde. Skær knoldselleri på langs og bagefter tyndt på et mandolinjern. Kom det i eddike-blandingen og lad køle af i en time. Skær løg og æbler i både og steg dem i smør, indtil de har lidt "bid" tilbage. Smag til med salt og peber. Tilbered flæskeskiverne i en varm pande, indtil de er gyldenbrune og sprøde. Rist hasselnødder i en varm pande, indtil de er gyldenbrune. Drys med salt. Anret smørrebrødet med æble og løg, sprøde skiver af flæsk, syltet knoldselleri og hasselnødder. Pynt af med frisk timian.



Smørrebrød

Til 10 personer

Smørrebrød med rullepølse

rødbeder og gulbeder, kapers og brunet smør

Ingredienser

20 skiver Rullepølse, Danish Crown Professional
500 g rødbeder
500 g gulbeder
200 g smør
2 dl creme fraiche
10 skiver rugbrød
½ frisésalat
100 g store kapers
1 bundt frisk dild
1 tsk. salt
1 tsk. friskkværnet sort peber

Tilberedning

Kog rødbeder og gulbeder i saltet vand, indtil de er møre og har lidt "bid" tilbage. Kom smør i en gryde og kog, indtil det bliver brunet og dufter af nødder. Kom lidt creme fraiche på rugbrødet. Læg rullepølse, gulbeder, rødbeder og salat på. Drys med kapers, dild, salt og peber. Servér sammen med brunet smør.

TENDER PORK®

- så dit smørrebrød også bliver saftigt

Luk øjnene og tænk på en håndmad. For eksempel en god skive rugbrød med en luns saftig, håndskåret steg fra dagens middag og så lige en bid surt på toppen... Den er svær at stikke! Nu må du gerne åbne øjnene igen og tænke over, hvordan du vil give dine gæster en lignende oplevelse. Må vi foreslå TENDER PORK®?

Saft og smag

Måske kender du allerede vores TENDER PORK® produkter, hvor vi har taget nogle af de mest populære udskæringer af dansk gris og tilsat en anelse smagsneutral lage, så kødet beholder sin saftighed og smag, selv efter længere tids varmholdning. Den neutrale lage gør, at TENDER PORK® er en genial makker i de store serveringer – men vi vil faktisk gerne lige slå et slag for TENDER PORK®'s potentiale som pålæg!

Her kan du nemlig sikre, at stegen på dit smørrebrød forbliver en skøn, juicy og smagfuld oplevelse, kold såvel som varm! Den kolde TENDER PORK® steg er endda supernem at skære i fine, tynde skiver.

Restemad

Det gør også TENDER PORK® til genial 'restemad', hvis du står med kød tilbage fra en TENDER PORK® servering. Så tilbered bare rigeligt – du skal nok få glade kunder i

butikken, når gårsdagens TENDER PORK® dukker op igen, forklædt som lækker, dansk og moderne smørrebrød.

Velbekomme!





Til 10 personer

Flæskesteg smørrebrød

med balsamico-glaseret spidskål og appelsin
samt ristede mandler

Ingredienser

1 Flæskesteg, 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 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.



Tip!

Hvis du har skinke til overs, så lav en superlækker skinke-salat – en klassiker langt de fleste er vilde med på smørrebrødet

*Tilmeld dig vores inspirationsmail på
danishcrownprofessional.com*



**Danish Crown
Professional**