



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Brød - fisk og skaldyr

Smørrebrød med et twist

- opskrifterne er udviklet af kok Søren Kyed





Søren Kyed anbefaler frossen fisk fordi...

De frosne fisk som kommer i loins eller filet er dejlige at arbejde med i en travl hverdag, man tager dem op dagen i forvejen - tøj på køl natten over - så er fisken næsten klar næste morgen. Den skal bare lige krydres med salt og stå yderlig et par timer på køl, da saltet er med til at gøre kødet mere fast samt holde på saften. Så er fisken klar til den tilberedning man ønsker.

Kok Søren Kyed

Søren er en af de dygtige kokke fra Green Menu Planner.

Han er udlært kok i 2001 (med sølvmedalje!) fra Hovborg Kro i Midtjylland og har været køkkenchef på Restaurant Knapp i Sønderjylland. I 2006 forlod han Jylland og drog mod hovedstaden, hvor han har arbejdet som køkkenchef på Michelin-restauranten Kokkeriet. Siden hen har Søren arbejdet i Claus Meyers Madhus hvor han bl.a. stod for undervisningen i det meget omtalte fængselsprojekt samt undervisning af børn og voksne.

Søren har siden 2012 arbejdet for Green Menu Planner, hvor han har udviklet tusindvis af opskrifter til gavn og inspiration for landets køkkener.





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Royal Greenland
anbefaler frossen fisk,
fordi...

intet spild

altid på lager

nem at dosere

ensartede stykker

vægt garanti

god bakteriologi

Fisk & skaldyr - også til smørrebrød

Royal Greenland anbefaler frossen fisk, fordi....

- Vi skal spise mere fisk!
- Udvid dit repertoire med nye idéer til fisk på brød og brug også de naturlige fisk her.
- Er der en rest tilbage af fisken, så lav en salat, som altid kan serveres på brød.
- Vi har suppleret med et par brødsopskrifter, så du selv kan bage dit brød.
- Er rugbrødet blevet et par dage gammelt, så prøv at lave rugbrødschips-smager himmelsk sammen med vores tilberedte fisk.
- Grønt, rodfrugter og frugt skal der også til.
Du finder opskrifter på både syltet og saltet og får du ikke spist det hele, så kan resten sagtens gemmes.
- Hent inspiration i folderen. Mange af opskrifterne kan bruges alene eller sættes sammen, som det passer dig.

Velbekomme!



Rugbrødssandwich med havkatsalat

10 personer /Ingredienser

10 stk	rugbrødsboller
	æblepuré
1200g	halkatsalat
2 stk	hertesalat
5 stk	æbler
	kørvel

Tilberedning

Skær rugbrødsbollen igennem.
Smør bollerne med æblepureen.
Pluk hertesalaten og læg den på den nederste bolle.
Kom halkatsalaten ovenpå salaten.
Skær æblet ud i skiver og læg det ovenpå halkatsalaten sammen med kørvel.
Læg overbollen på.



Rugbrødsboller

400 g	vand
10 g	gær
400 g	knækkede rugkerner
100 g	solsikkefrø
5 g	fennikelfrø
250 g	vand
250 g	mørk øl
520 g	rugmel
30 g	salt
20g	sirup
100 g	hvedemel

Dag 1

Kom det første vand i ingredienslisten i en skål sammen med gær, rugkerner og solsikkefrø og rør det sammen. Dæk skålen til og lad den stå på køkkenbordet natten over.

Dag 2

Kom fennikelfrøene i en krydderikværn og blend til et fint pulver.

Kom alle ingredienserne og de iblød-satte kerner i en skål og rør det godt sammen.

Hæld dejen ud på et meldrysset bord, drys dejen med mel og rul den ud til et rektangel.

Skær bollerne ud i den ønskede størrelse.

Lad rugbrødsbollerne hæve i 45-60 minutter

Bag rugbrødsbollerne ved 180°C i 25-30 minutter, eller indtil kerne-temperaturen er 98 grader.

Halkatsalat med æble

2	portioner gravad havkat (se side 5)
1	portion persillerodspuré
5	æbler

Kom den gravad havkat i en brødpande. Sæt den gravad havkat i ovnen ved 180°C i 4-5 minutter.

Køl havkatten af.

Bryd havkatten ud i grove stykker.

Kom havkatten i en skål sammen med persillerodspuréen og vend det godt sammen.

Skær æbler i tern og vend dem i havkatsalaten.

Æblepuré

4	æbler
---	-------

Skræl æblerne og skær dem ud i grove tern.

Kom æblerne i en gryde med en lille smule vand.

Sæt gryden på blusset og varm den op, læg låg på gryden og skru ned for varmen og kog æblerne møre.

Kom æblerne i en blender og blend til en glat puré.

Efter afkøling smages til med sennep

Gravad havkat med persille-rodspuré, kartoffelchips og syltede løg

10 personer /Ingredienser

10	skiver rugbrød, brug evt. rugbrødsopskriften på side 9
600 g	gravad havkat (se nedenfor)
30 g	smør
1 portion	persillerodspuré
150 g	syltede skalotteløg
1 portion	brøndkarsesauce
	kartoffelchips
	brøndkarse

Tilberedning

Varm en pande op og kom smørret på. Steg rugbrødet gyldent på begge sider. Anret den gravad havkat ovenpå rugbrødet.

Kom persillerodspuréen i en sprøjtepose og sæt små toppe af persillerodspuré ovenpå havkaten.

Pynt fisken af med brøndkarse og kartoffelchips.

Anret persillerodspuré, syltede skalotteløg, brøndkarsesauce og kartoffelchips rundt omkring fisken.

Gravad havkat

600 g	havkat
20 g	salt
20 g	sukker
5 stk	sorte peberkorn
3 g	fennikelfrø

Kom salt, sukker, peber og fennikelfrø i en krydderikværn og blend det til et fint pulver.

Gnid havkatten godt ind i krydderblandingen.

Lad havkatten grave i minimum 24 timer inden servering.



Kartoffelchips

250 g	små kartofler
	salt
	olie til fritering

Skær kartoflerne ud i tynde skiver på et mandolinjern.

Kog en gryde med vand op.

Kom kartoffelskiverne i det kogende vand i 5 sekunder.

Fordel de blancherede kartoffelskiver på et viskestykke.

Kom olien i en gryde og varm den op til 150°C.

Friter kartoffelskiverne i olien indtil de er gyldne.

Læg kartoffelchipsene til afdrypning på et stykke fedtsugende papir og drys med fint salt.

Brøndkarsesauce

50 g	brøndkarse
5 g	sennep
10 g	æbleeddike
½ dl	olie
	salt

Kom alle ingredienser i en blender og blend til en glat sauce. Sigt saucen. Smag til.

Persillerodspuré

250 g	persillerødder
2,5 dl	mælk
	salt

Skræl persillerødderne og skær dem ud i grove stykker.

Kom persillerødderne i en gryde sammen med mælk og salt.

Kog persillerødderne møre, det tager cirka 30 minutter.

Kom persillerødder og lagen i en blender og blend til en glat puré

Syltede skalotteløg

150 g	skalotteløg
150 g	eddike
50 g	sukker

Kom sukker og eddike i en gryde og kog det op.

Pil skalotteløgene og skær dem i tykke ringe.

Kom løgene i gryden med syltelagen og giv dem et opkog. Lad køle af.



Rejesalat med syltet stegt græskar

10 personer /Ingredienser

1 portion rejesalat
500 g syltet stegt græskar
1 stk hjertesalat
rugbrødschips
friteret selleri
karse

Tilberedning

Bryd hjertesalaten ud i grove stykker.
Anret rejesalaten på fad eller tallerken
sammen med den stegte græskar,
hjertesalat, rugbrødschips og friteret
selleri.

Pynt af med karse.

Rejesalat

650 g rejer
anvend gerne de små rejer hertil
75 g mayonnaise
10 g dild
salt
peber
paprika

Hak rejer groft med en kniv.

Hak dilden groft.

Kom rejer og dild i en skål og rør det sammen med mayonnaisen.

Smag til med salt, peber og paprika.

Syltet stegt græskar

1 hokaido græskar
1 l eddike
600 g rørsukker
5 g sennepsfrø
10 stk. sorte peberkorn
4 nelliker

Skræl græskaret, halver det og skrab
kernerne ud.

Skær græskaret ud i både.

Kom olie på en pande og varm den godt op.
Steg græskarrene på begge skærflader
indtil de er sorte.

Kom græskarbådene i et skoldet patentglas.
Kom eddike, sukker, sennepsfrø, peber og
nelliker i en gryde og giv det et opkog.
Hæld den kogende lage over de stegte
græskarbåde og luk glasset til.

Rugbrødschips

100 g daggammelt rugbrød

Skær rugbrødet i så tynde skiver som over-
hovedet muligt, brug evt. pålægsmaskine.
Bages ved 130°C indtil de er sprøde cirka
15 minutter.

Pensel evt. med smeltet smør og drys med
salt inden rugbrødschipsene stilles i ovnen.

Friteret selleri

150 g knoldselleri
Olie til fritering
skræl sellerien

Riv sellerien på den grove side af rivejernet.
Varm en gryde med olie op og fritér den
revne selleri heri.

Tag sellerien op af gryden når de er gyldne
og læg dem til afdrykning på et stykke fedt-
sugende papir og drys med fint salt.

Syltet laks med stegt knödel og hjertesalat

10 personer /Ingredienser

750 g	syltet laks
1	portion stegt knödel
1	portion rejemayonnaise
1	hjertesalat
	kørvel

Tilberedning

Skær den stegte knödel ud i skiver.
Anret den syltede laks på tallerken
eller fad sammen med rejemayonnaise,
knödel, brudt hjertesalat og pynt af
med kørvel.

Stegt knödel

200 g	daggammelt brød
2	æg
3 g	salt
½ dl	mælk
50 g	løg
75 g	tørsaltet bacon
	olie

Skær brødet ud i tern og kom det i en skål.
Slå æggene ud i en skål og rør dem sam-
men med mælk og salt. Hæld æggemassen
udover brødet og lad det stå og trække i
5 minutter.

Pil løget og snit det fint. Skær baconet ud i
tern. Kom lidt olie på en pande og steg løg
og bacon af her på. Hæld løg og bacon på
en sigte så fedtet kan løbe fra.

Rør det udblødte brød sammen til en
homogen masse. Kom det stegte løg og
bacon i brødfarsen og rør det sammen.
Kom brødfarsen på et stykke film, og rul
den stramt sammen.

Bind en knude i hver ende, så det ligner en
stor "nytårsknallert"

Kom brødrullerne i en gryde med kogende
vand og lad dem pocherer i 20 minutter.
Afkøl rullerne helt inden de pakkes ud.

Pak rullerne ud af filmen.

Kom olie på en pande og varm den op, kom
brødrullerne på panden og steg dem gylden
brune hele vejen rundt.

Syltet laks

750 g	laksefilet
1 lille	bananskalotteløg
2 dl	æbleeddike
5 dl	æblemost
50 g	sukker
5	sorte peberkorn
1 tsk.	sennepsfrø
2	laurbærblade
5	stængler estragon

Lad laksen være hel eller skær laksefileten
ud i store tern og krydder dem med salt.

Lad laksen trække med saltet i minimum
2 timer inden den syltes.

Pil skalotteløget og skær det udi ringe.

Kom skalotteløg, eddike, æblemost,
sukker, peber, sennepsfrø, laurbærblade
og estragon i en gryde og giv den et opkog.

Hæld den kogende lage over laksen.

Lad laksen trække 15 minutter i lagen,
derefter er laksen klar til servering.

Rejemayonnaise

100 g	rejeskaller
10 g	tomatpuré
1 lille	løg
1 fed	hvidløg
2	stængler timian
2 dl	olie
1	æggeblomme
1 tsk.	sennep
1 tsk.	æbleeddike
2 g	salt
2 g	rørsukker

Kom lidt af olien i en gryde.

Tilsæt rejeskallerne og rist dem grundigt af.

Skær løgene ud i grove stykker.

Kom løg, hvidløg og timian i gryden sam-
men med tomatpureen, og rist det af.

Kom resten af olien i gryden, skru ned for
gryden og lad det små simrer i 15 minutter.

Hæld det hele på en sigte så olien kan
løbe fra. Køl olien ned.

Kom æggeblomme, sennep, eddike, salt og
sukker i en foodprocessor og blend.

Tilsæt den afkølede rejeolie lidt efter lidt
under konstant blendning.

Smørrebrød med rejer og æg

10 personer /Ingredienser

- 10 skiver rugbrød med mørkt øl og fennikel
- 1 portion rejeterin
- 1 dl mayonnaise
- 20 vagtelæg
- 30 cherrytomater
- dild

Tilberedning

Skær rejeterinen ud så den har samme størrelse som rugbrødet.

Læg rejeterinen ovenpå rugbrødet.

Kog vagtelæggene i 2 minutter og 15 sekunder, kom æggene i koldt vand.

Pil de afkølede æg.

Halver vagtelæggene og anret dem ovenpå rejeterinen.

Skær cherrytomaterne ud i kvarte og anret dem ovenpå rejeterinen.

Pynt af med dild.



Tip!

Skær rejerne ud i den ønskede størrelse og læg dem i lag med bagepapir i mellem og opbevar dem i en boks på frost.

Rejeterrin

700 g	skalrejer
	evt. kogte og pillede rejer
5 g	salt
3 g	sukker

Pil rejer og hak rejerne groft, hvis du bruger rejer med skal.

Kom de hakkede rejer i en skål og rør dem godt sammen med salt og sukker.

Læg de hakkede rejer imellem 2 stykker bagepapir og rul dem ud til et rektangel. Kom de udrullede rejer i fryseren i minimum 3 timer.

Tag rejerne ud af fryseren og skær dem ud i den ønskede størrelse.

Rejer skal placeres på det man ønsker at anrette på med det samme, ellers vil de falde fra hinanden.

Mayonnaise

1	æggeblomme
	salt
1 tsk.	æbleeddike
1 tsk.	sennep
1 dl	neutral olie

Pisk æggeblommerne seje med salt, sennep og eddike.

Tilsæt olie lidt efter lidt i en tynd stråle.

Hvis olien tilsættes for hurtigt, vil mayonnaisen skille.



Rugbrød med mørkt øl og fennikel

400 g	vand
10 g	gær
400 g	knækkede rugkerner
100 g	solsikkefrø
5 g	fennikelfrø
250 g	vand
250 g	mørk øl
520 g	rugmel
30 g	salt
20 g	sirup
100 g	hvedemel

Dag 1

Kom det første vand i ingredienslisten i en skål sammen med gær, rugkerner og solsikkefrø og rør det sammen.

Dæk skålen til og lad den stå på køkkenbordet natten over.

Dag 2

Kom fennikelfrøene i en krydderikværn og blend til et fint pulver.

Kom alle ingredienserne og de iblødsatte kerner i en skål og rør det godt sammen.

Fordel dejen i smurte rugbrødsforme.

Pensel rugbrødene med vand, drys evt. med birkes, rugflager, græskarkerner etc.

Lad rugbrødene hæve i 2-3 timer.

Bag rugbrødet ved 180°C i 90 minutter, eller indtil kernetemperaturen er 98 grader.





Croquet af varmrøget hellefisk med vagtelæg, bagte rødbeder og syltede løg

10 personer /Ingredienser

1 portion croquetter af røget hellefisk
20 vagtelæg
200 g saltbagte rødbeder
1 portion syltede skalotteløg
1 spsk. brøndkarsesauce fra side 5
vild brøndkarse

Tilberedning

Kom vagtelæggene i en gryde med kogende vand. Kog vagtelæggene i 2 minutter og 15 sekunder.
Kom vagtelæggene i koldt vand og pil dem.
Halver vagtelæggene.
(Skær de bagte rødbeder ud i skiver.)
Pil bladene af brøndkarsestænglerne og kom stænglerne i koldt vand.
Anret croquetten af hellefisk på tallerken eller fad sammen med vagtelæg, saltbagte rødbeder, syltede løg, brøndkarsepuré og brøndkarsestængler.

Croquette af Varmrøget hellefisk

400 g varmrøget hellefisk
70 g creme fraiche
mel til panering
2 æg
75 g tørt rugbrød eller ymerdrys uden sukker

Kom hellefiskskødet i en skål sammen med creme fraiche og rør det sammen til en sammenhængende "fars". Kom hellefiskfarsen på et stykke film og rul det stramt op, så du får en lang pølse.

Kom rullen på frost.

Riv det tørre rugbrød på rivejernet.

Efter 2 timer på frost kan du skære rullen ud i passende stykker og panere dem i mel, æg og tørret rugbrød.

Fritér croquetterne i rapsolie.

Tag croquetterne op af olien når de er gyldne og læg dem til afdrypning på fedtsugende papir.

Saltbagte rødbeder

250 g rødbeder
lidt olie
salt

Skræl rødbederne og læg dem i en bradepande.

Hæld olien udover rødbederne og vend dem godt rundt.

Drys salt over rødbederne så meget som muligt skal blive hængende på rødbederne.

Pak rødbederne ind i sølvpapir.

Sæt rødbederne i en 180°C varm ovn i 90 minutter.

Tag rødbederne ud af ovnen, skær dem ud i skiver eller grove stykker.

Syltede skalotteløg

100 g skalotteløg
100 g eddike
40 g sukker

Kom sukker og eddike i en gryde og kog det op.

Pil skalotteløgene og skær dem i tykke ringe.

Kom løgene i gryden med sylte-lagen og giv dem et opkog.



Rejemayonnaise

100 g	rejeskaller
10 g	tomatpuré
1 lille	løg
1 fed	hvidløg
2 stængler	timian
2 dl	olie
1	æggeblomme
1 tsk.	sennep
1 tsk.	æbleeddike
2 g	salt
2 g	rørsukker

Kom lidt af olien i en gryde. Tilsæt rejeskallerne og rist dem grundigt af. Skær løgene ud i grove stykker. Kom løg, hvidløg og timian i gryden sammen med tomatpureen, og rist det af. Kom resten af olien i gryden, skru ned for gryden og lad det små simre i 15 minutter. Hæld det hele på en sigte så olien kan løbe fra. Køl olien ned. Kom æggeblomme, sennep, eddike, salt og sukker i en foodprocessor og blend. Tilsæt den afkølede rejeolie lidt efter lidt under konstant blendning.

Sprød rævesauce

25 g	olie
10 g	æbleeddike
50 g	sennep
50 g	brun farin
1 g	salt
50 g	hvedemel

Kom alle ingredienser i skål og rør dem sammen til en homogen masse. Smør dejen ud på bagepapir eller bagemåtter, bag ved 170 grader i 8-10 minutter. Køl ned og bryd den sprøde rævesauce ud i mindre stykker.

Syltet minifennikel

150 g	minifennikel
50 g	eddike
30 g	rørsukker
0,5 g	sennepsfrø
1 g	fennikelfrø

Kom eddike, sukker, sennepsfrø og fennikelfrø i en gryde og giv det et opkog. Skær toppen af fenniklerne. Kom fenniklerne i gryden med syltelagen og giv det hele et opkog, og lad det småkoge i 2 minutter. Kom fennikel og syltelage på skolede patentglas.

Smørrebrød med røget laks, fennikel og sprød rævesauce

10 personer /Ingredienser

10	skiver rugbrød
1000 g	røget laks
1 portion	rejemayonnaise
1 portion	syltet minifennikel
1 portion	sprød rævesauce
	dild

Tilberedning

Rul lakseskiverne sammen til en "roulade" og skær den ud i skiver på 1,5 cm, tykkelse. Anret lakseskiverne på rugbrødet. Sæt små toppe af rejemayonnaisen ovenpå lakseskiverne. Anret syltet fennikel ovenpå laksen. Stik brud af den sprøde rævesauce i den røgede laks, og pynt af med dild.

Syltet laks

500g	laksefilet
1 lille	bananskalotteløg
1 dl	æbleeddike
3 dl	æblemost
30g	sukker
5	sorte peberkorn
1 spsk.	sennepsfrø
2	laurbærblade
5	stængler estragon

Skær laksefileten ud i store tern og krydder dem med salt. Lad laksen trække med saltet i minimum 2 timer inden den syltes. Pil skalotteløget og skær det udi ringe. Kom skalotteløg, eddike, æblemost, sukker, peber, sennepsfrø, laurbærblade og estragon i en gryde og giv den et opkog. Hæld den kogende lage over laksen. Lad laksen trække 15 minutter i lagen, derefter er laksen klar til servering.





Tip!

De syltede stikkelsbær er også gode sammen med varmrøget fisk (laks, hellefisk, torsk), de er også et godt tilbehør til klipfisk.

Bagt torsk med æg, stikkelsbær og stegt røget torsk

10 personer /Ingredienser

6 stk ca 750g, saltede torskeloins
1 portion Syltede stikkelsbær
1 portion Stegt røget torsk
Rugbrødschips

Tilberedning

Kom den saltede torsk på en bageplade beklædt med bagepapir og sæt den i en 200 grader varm ovn i 2-4 minutter. Anret den bagte torsk på et fad eller en tallerken sammen med æggevin-aigrette, syltede stikkelsbær, rugbrødschips og stegt røget torsk.

Stegt røget torsk

100 g røget torsk i skiver
2 spsk. olie

Skær det røgede torsk ud i tern. Kom olie på en pande og varm den op. Kom torsken på panden og steg den sprød, skrap evt. torsken fri af panden med en grydeske hvis det sætter sig fast under stegningen. Hæld de stegte torskestern i en sigte så olien kan løbe fra. Læg den stegte torsk på fedtsugende papir.

Syltede stikkelsbær

1 dl eddike
40 g rørsukker
5 sorte peberkorn
1 tsk. korianderfrø
250 g stikkelsbær

Kom eddike, sukker, peber og koriander i en gryde og giv det et opkog. Kom stikkelsbærrene i gryden og giv dem et opkog. Hæld stikkelsbærrene og lagen på et skoldet patentglas.

Æggevin-aigrette

40 g grov sennep
40 g rapsolie
40 g æbleeddike
15 g sukker
5 g salt
3 æg
20 g persille
1 lille løg

Kom sennep, olie, æbleeddike, sukker og salt i en skål og rør det sammen. Kog æggene i 8 minutter. Pil æggene og hak dem groft. Pil løgene og hak dem fint. Hak persillen fint. Vend hakkede æg, persille og løg i vinaigretten. Smag vinaigretten til med salt og peber.

Tip!

Skær æbleskrællerne ud i tynde strimler og kom dem i isvand så de krøller op, og brug dem som pynt på smørrebrødet.

Smørrebrød med saltet torsk brændt porre, æble og peberrod

10 personer /Ingredienser

750 g saltet torskeloins
2 spsk. porreasker
10 skiver rugbrød med mørkt øl og fennikel
1 portion æblepuré
vild brøndkarse
peberrod

Tilberedning

Vend den saltede torskeloins i porreasken. Skær torskens i skiver og læg dem på rugbrødet.

Fordel æblepuréen som pynt ud på torskens.

Pil bladene af brøndkarsestænglerne, pynt af med brøndkarseblade og brøndkarsestænglerne. Skrab peberroden med en skarp kniv, og fordel det udover smørrebrødet.



Saltet torsk

750 g 6 stk torskeloins
20 g salt
10 g sukker

Tø torskens op.
Drys salt og sukker udover torskestykkerne.
Lad torskestykkerne salte i minimum 2 timer på køl.

Porreasker

3 stk porretoppe

Del porretoppene på langs og vask dem grundigt.
Del porretoppene ud i "blade" og læg dem i et ovnfast fad.
Sæt fadet i ovnen ved 220°C, indtil porretoppene er helt sorte.
Pres de brændte porreblade gennem en sigte, så du får et fint pulver.

Æblepuré

1 stk æble

Skræl æblet og skær det ud i grove tern.
Kom æbleternene i en gryde med en lille smule vand.
Sæt gryden på blusset og varm den op, læg låg på gryden og skru nedfor varmen og kog æblerne møre.
Kom æblerne i en blender og blend til en glat puré.

Tip!

Den varmrøget hellefisk kan også serveres hel på buffeten - hvor dine gæster selv kan forsyne sig med de forskellige tilbehør - og skabe deres eget "smørrebrød"





Smørrebrød med varmrøget hellefisk, sprød grønkål og æbler i honningcreme

10 personer /Ingredienser

10 skiver rugbrød med mørkt øl og fennikel
750 g varmrøget hellefisk
1 portion grønkålschips
1 portion æbler i honningcreme
1 portion rugbrødschips
dild til pynt

Tilberedning

Bryd hellefisken ud i grove brud.
Anret hellefisken på rugbrødet.
Pynt (Fordel) æbler i honningcreme udover hellefisken.
Fordel grønkålschipsene og rugbrødschips udover smørrebrødet.
Pynt af med brøndkarse.

Æbler i honningcreme

150 g creme fraiche
10 g honning
1 æble
salt og peber

Rør honning og creme fraiche sammen.
Skær æblet i tern og vend det i honningcremen.
Smag til med salt og peber.

Rugbrødschips

100 g daggammelt rugbrød

Skær rugbrødet i så tynde skiver som overhovedet mulig, brug evt. pålægsmaskine.
Bages ved 130°C indtil de er sprøde cirka 15 minutter.
Pensel evt med smeltet smør og drys med salt inden rugbrødschipsene stilles i ovnen.

Grønkålschips

75 g grønkål
1 tsk. olie
salt

Rip grønkålen af stokken.
Vend den med salt og olie og fordel den på en bageplade beklædt med bagepapir.
Bag grønkålen ved 100°C i 30-35 minutter.
Opbevar grønkålschipsene i en lufttæt beholder.





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Royal Greenland har dybe rødder i det grønlandske samfund og er en af verdens førende leverandører af fisk og skaldyr fra de nordatlantiske have. Med vores historie, vores kvalitetskrav og vores adgang til unikke råvarer som udgangspunkt, tilbyder vi et bredt sortiment af produkter, som er tilpassede den moderne forbrugers behov. Royal Greenlands produkter er fanget ved hjælp af bæredygtige fangstmetoder, indenfor de officielle kvoter og med hensyn til de ekstraordinære miljømæssige forhold.

Udvalgte Royal Greenland
produkter til opskrifterne:

Skalrejer
Rejer, luksus
Havkatfilét
Torskeloins
Laksefilét
Røget torsk
Røget laks, **GOURMET**TRIM®
Varmrøget hellefisk

www.royalgreenland.com