



Danish Crown
Professional

Mester's udvalgte frikadeller



*** UDEN**
SMAGSFØRSTÆRKENDE
INGREDIENSER

Frikadeller som hjemmelavet



- bare nemmere

Frikadeller er en klassisk dansk spise, som de fleste gæster sætter stor pris på. Og de skal selvfølgelig være mindst lige så gode som hjemmelavet.

Derfor er Mester's udvalgte frikadeller 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 kød-

indhold 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 65 g. Fordi det ikke skal være så svært at sætte økologi på menuen.

***UDEN**
SMAGSFORSTÆRKENDE
INGREDIENSER



65 g

*Smørrebrød med frikadeller,
rødbedehummus og syrlige beder*



Til 10 personer

Mester's udvalgte frikadeller

bagt aubergine, kefirsauce og appelsin-linser

Ingredienser

10 Mester's udvalgte frikadeller, 95 g,
Danish Crown Professional

Bagte auberginer:
1,2 kg auberginer skåret i både på langs
½ dl olivenolie
Salt og kværnet peber

Appelsin-linser:
300 g tørrede røde linser
½ l appelsinjuice
1 stk. stjerneanis
1 tsk. salt

Kefirsauce:

2 dl vindrukerneolie
50 g rensed bredbladet persille
½ spsk. salt
½ l kefir
200 g granatæblekerner

Tilberedning

Fordel auberginerne i en gastrobakke og vend dem med olivenolie samt salt og peber. Bag dem i ovnen ved 175 °C varmluft i ca. 30 minutter, til de er gyldne og møre. Lad dem køle lidt af. Kog linserne i appelsinsaft og stjerneanis

i ca. 5 minutter - de skal have bid. Hæld kogesaften fra og lad dem køle af. Blend olien med persille, til den er helt grøn. Sigt olien gennem et klæde og sæt den på køl. Rør kefir sammen med salt. Varm frikadellerne i ovnen. Fordel de bagte auberginer i et fad eller på en tallerken. Hæld linserne over. Bland kefir med persilleolie og hæld dressingen over auberginerne. Drys med granatæble og servér med lune frikadeller.



Til 10 personer

Mester's udvalgte frikadeller

med bagt selleri, kål og mormordressing

Ingredienser

30 Mester's udvalgte frikadeller, 35 g,
Danish Crown Professional
1 stort skrælet knoldselleri, ca. 1,2 kg
2 spsk. olivenolie
1 spsk. salt

Mormordressing:

3 dl piskefløde
20 g sukker
2 spsk. citronsaft
1 spsk. friske timianblade

Salat:

100 g grønkål, plukket i små stykker
Lidt olivenolie
Salt
50 g skyllede rødbedeblade eller engsyre
2 spsk. revet citronskal

Tilberedning

Gnid sellerien med olivenolie og salt. Bag den i ovnen ved 175 °C i ca. 2 timer, til den er mør. Lad sellerien køle af og skær den i grove stykker. Bland alle ingredienserne sammen til dressing og smag til. Lad den trække i 10 minutter inden servering. Varm frikadellerne i ovnen. Vend grønkå-

len med olivenolie og salt. Grill kålen kort på en brandvarm pande og drys med salt. Fordel sellerien og grillet kål på et stort fad. Pynt med friske rødbedeblade. Dryp med dressing og servér med lune frikadeller og brød.



Til 10 personer

Mester's udvalgte frikadeller

med bagt hokkaido-græskar, ristet radicchiosalat, græskarkerner og græskarolie

Ingredienser

20 Mester's udvalgte frikadeller, økologiske, 65 g, Danish Crown Professional

Ovnbagt græskar:
2 hokkaido-græskar, rensat og skåret i skiver
½ dl olivenolie
Salt og kværnet peber

Grillet radicchio:
5 små radicchiosalater, skåret i kvarte
Lidt olie til grillning

2 spsk. dijonsennep
2 spsk. æbleeddike
6 spsk. akaciehonning
Salt
Kværnet peber
½ dl græskarkerneolie
125 g ristede græskarkerner

Tilbehør: Brød

Tilberedning

Vend græskarstykkerne sammen med olivenolie, salt og kværnet peber. Fordel dem i en

gastrobakke og bag dem i ovnen ved 175 °C varmluft til de er møre, ca. 20 minutter. Pensl salatstykkerne med lidt olie og grill dem kort på en brandvarm grillpande. Pisk dijonsennep, æbleeddike og akaciehonning sammen. Smag til med salt og kværnet peber. Varm frikadellerne i ovnen ved 175 °C varmluft i ca. 10 minutter. Anret de bagte græskarstykker sammen med radicchiosalat og frikadeller på en tallerken eller fad. Fordel dressingen over radicchiosalaten og dryp med græskarkerneolie samt ristede græskarkerner.

Sortiment til en varieret menu



Mester's udvalgte frikadeller, 35 g

Varenr.: 80006215
Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 360 dg.
Antal/krt.: 3 x 2 kg
Fokuskode: P14.1.2



Mester's udvalgte frikadeller, 65 g

Varenr.: 80006216
Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 360 dg.
Antal/krt.: 3 x 2 kg
Fokuskode: P14.1.1



Mester's udvalgte frikadeller, 95 g

Varenr.: 80006217
Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 360 dg.
Antal/krt.: 3 x 2 kg



Mester's udvalgte frikadeller, økologiske, 65 g

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



Danish Crown
Professional

