



Danish Crown
Professional

Filling & Topping Magasinet

Bulgur
med gyros

Quesadillas
med shawarma

Minitærter

Bagt pepperoni
på aubergine

Gullaschsuppe
med spicy beef chunks

Inspiration & opskrifter

Salat | Buffet | Snack | Suppe | Tærte

Filling & Topping

Nye muligheder

Topping er ikke et nyt begreb i Danish Crown Professional. Faktisk har vi rigtig mange års erfaring med at lave spændende og velsmagende Topping-produkter til restauranter, pizzeriaer, kantiner og caféer over hele verden.

Topping-produkterne bruges traditionelt på toppen af f.eks. en pizza. Men når man tænker rigtigt over det, er der faktisk mange af produkterne, der egner sig lige så fint som fyld i lune retter og spændende måltidssalater.

For rigtigt at understrege hvor mange anvendelsesmuligheder, der er med produkterne, har vi lavet en serie måltidssalater, buffet-hapsere og varme retter til inspiration.

Vi håber, I vil tage godt imod de lækre opskrifter og tanker bag!

Rigtig god fornøjelse og velbekomme! ●





Overblik Indhold

Måltidssalat

Skinkestrimler
med grønkål og
hybenchutney..... 4

Bulgur med gyros..... 5

Sprød salat
med bacon..... 6

Buffet-snack

Quesadillas
med shawarma..... 7

Minitærter
med skinke..... 8

Bagt pepperoni
på aubergine..... 9

Pulled pork
rillette - snack..... 10

Varm ret

Gullaschsuppe
med Spicy beef
chunks..... 11

Produkterne

Det gode valg..... 12

Pepperoni
fra Svenstrup 14



Til 10 personer

Skinkestrimler

med grønkål og hybenchutney

Ingredienser

500 g Skinkestrimler, Danish Crown Professional
300 g hyben (frost)
150 g rørsukker
2 røde chilier
1 citron
400 g frisk grønkål (evt. rød og grøn)
10 pitabrød
Salt og peber

Tilberedning

Kog hyben med sukker, chili i skiver og citronsaft til en tæt kompot og afkøl. Skyl og pluk grønkålen i små buketter og vend sammen med skinkestrimler og hybenkompot. Krydr med salt og peber.
Servér med grillede pitabrød og mere af hybenchutneyen.



Til 10 personer

Bulgur med gyros, granatæble og feta

Ingredienser

1 kg Pandegyros, Danish Crown Professional
 ¾ liter grov bulgur
 1¼ liter grøntsagsbouillon
 2 dl olivenolie
 1½ dl citronsaft
 Revet citronskal fra 1 citron
 Salt og peber
 1 dl hakkede mynteblade
 1 dl hakket persille
 500 g agurk i tern
 150 g snittet forårsløg

2 granatæbler
 500 g feta eller salatost

Pynt: mynte og korianderblade

Tilberedning

Kog bulguren i grøntsagsbouillon som anvist og sæt den til afkøling. Rør grynene løse og bland med en dressing af olivenolie, citronsaft, citrusskal, salt og peber. Tilsæt mynte, persille, agurk, forårsløg og granatæblekerner.

Lad det trække mindst 1 time. Steg pandegyros og drys det hen over salaten lige inden servering sammen med feta og krydderurter.

Måltidssalat



Til 10 personer



Sprød salat med bacon

og kærnemælksdressing

Ingredienser

500 g Smoked bacon topping, Danish Crown Professional
250 g hasselnødder
2 dl kærnemælk
1 dl piskefløde
Revet citronskal fra ½ citron
2 spsk. citronsaft
1 tsk. sukker
Salt og peber
5 mini romainesalat eller hjertesalat
Dild

Tilberedning

Steg baconterne sprøde.
Rist nødderne på en tør pande eller i ovnen, til skallen brister.
Gnid skallen af i et viskestykke og hak nødderne groft.
Pisk kærnemælk, fløde, citronskal og citronsaft sammen. Smag til med sukker, salt og peber og lad dressing-
en stå i køleskabet i mindst 1 time.
Skyl salaten, kassér de yderste blade og skær dem i smalle både.

Anret på et fad, drys med bacon og nødder, hæld dressingen over og pynt med masser af grofthakket dild.



Til 10 personer

Quesadillas

med shawarma og cheddar

Ingredienser

750 g Shawarma, Danish Crown Professional
Olie til bruning
10 tortilla-wraps
500 g grofthakkede friske tomater
300 g revet cheddar
100 g rødløg i ringe
50 g jalapeños
1 dl friskhakket koriander

Tilbehør: salat

Tilberedning

Lynsteg shawarma på panden, så den er sprød.
Fordel de friskhakkede tomater på halvdelen af tortillaerne og fordel kødet ovenpå.
Drys med cheddar, rødløg i ringe, jalapeños samt koriander.
Læg resten af tortillaerne oven på som låg og bag dem i ovnen ved 200 °C i 6-8 minutter, til de er sprøde og osten smeltet.

Del hver tortilla i 6-8 pizza-slices.
Servér straks, evt. med salat.



Buffet-snack

Tip!

Man kan også lave
2 store tærter i stedet
for mange små

Til 10 personer



Minitærter

med skinke, porre og spinat

Ingredienser

250 g smør
400 g hvedemel
2 tsk. eddike
2 æg str. s

500 g Ham Julienne, Danish Crown Professional
300 g snittede porrer
150 g babyspinat
300 g revet emmentaler eller mozzarella
8 æg

2 dl fløde 9%
Salt og peber

Tilberedning

Smuldr smørret i melet og saml dejen med eddike og æg.

Lad den hvile 30 minutter i køleskabet, rul den ud og beklæd tærteformene med tærtedej.

Blanchér porrerne et kort øjeblik og damp babyspinaten til den falder sammen.

Bland grøntsagerne med Ham Julienne

og revet ost.

Fordel blandingen i tærteformene.

Pisk æg og fløde sammen og tilsæt salt og peber.

Hæld æggemassen over og bag tærterne ved 180 °C i ca. 30 minutter.



Tip!

Rigtig god
til et veldækket
tapasbord

Til 10 personer

Bagt pepperoni

på aubergine med mozzarella

Ingredienser

500 g Pepperoni, Danish Crown Professional
750 g aubergine i 10-20 skiver
Olivenolie
375 g frisk mozzarella
500 g tomater i skiver
1-2 spsk. oregano

Tilbehør: salat og brød

Tilberedning

Skær aubergine i skiver og steg dem næsten møre i olivenolie ved jævn varme.
Skær mozzarella i tynde skiver.
Lav 10-20 buffet-hapsere af aubergine-skiver toppet med tomat, pepperoni, mozzarella og oregano.
Bag dem ved 200 °C i ca. 15 minutter.
Servér som snack, tilbehør eller sammen med salat og brød.

Buffet-snack



Til 10 personer

Tip!

Servér rilette i små croketter, på en ske eller sat på spidsen af brødet

Pulled pork, rilette - snack

med persilleskum og rugchips

Ingredienser

500 g revet Pulled pork, Danish Crown Professional
2 dl piskefløde
1 dl persilleblade
Revet citronskal fra ½ citron
Salt og peber
1 spsk. grov sennep
100 g finthakkede drueagurker eller cornichoner
100 g finthakket rødløg
¼ dl finthakket persille

½ dl mayonnaise
20 papirtynde skiver rugbrød, gerne et par dage gammelt

Tilberedning

Findel persilleblade og citronskal i en multihakker eller foodprocessor sammen med fløde til en luftig grøn skum. Pas på det ikke får for meget. Smag til med salt og peber. Tilbered revet pulled pork som anvist, brug evt. en rest fra dagen før. Bland pulled pork med sennep, agurk,

rødløg, persille og mayonnaise og smag til med salt og peber. Rist brødsiverne sprøde i ovnen og servér dem til sammen med persilleskum.

Tip!

Mættende suppe, der sammen med godt brød udgør et helt måltid

Til 10 personer

Gullasch suppe

med Spicy beef chunks og Smoked bacon

Ingredienser

250 g Smokey bacon topping, Danish Crown Professional
750 g Spicy beef chunks, Danish Crown Professional
Olie til bruning
250 g hakket løg
2 fed knust hvidløg
300 g gulerødder i tern
500 g kartofler i tern
300 g rød peberfrugt i tern
1 spsk. sød paprika
1 spsk. hot røget paprika

2 tsk. hel kommen
1 kg hakkede fløde tomater
2 liter bouillon
Salt og peber
Persille
10 spsk. cremefraiche 18% eller 38%

Tilberedning

Steg baconstykkerne gyldne og læg dem til side. Steg løg og hvidløg til løgene er klare. Tilsæt bacon, gulerod, kartoffel, peberfrugt, paprika og kommen og steg endnu et par minutter til

paprikaen er let ristet.

Kom tomat og bouillon ved og bring det hele i kog. Lad det simre i 10 minutter, tilsæt spicy beef chunks og kog endnu 5 minutter til grøntsagerne er møre og suppen kogt godt igennem.

Smag til med salt og peber og servér suppen rygende varm drysset med hakket persille samt en lille skefuld cremefraiche på toppen.



Varm ret

Det gode valg

minimerer madspild

Hvad end der er tale om restauranter, kantiner, caféer eller Fast Food gør Danish Crown Professional det enkelt for dig med produkter klar til brug direkte fra posen. Vores Fillings & Toppings er løsfrosne, så de fungerer lige så nemt som et

køleprodukt, der kan doseres direkte i retterne fra frossen tilstand. Praktisk og tidsbesparende!

Derudover er det utrolig let at bruge overskydende Fillings & Toppings i f.eks. salater og tærter.

På den måde undgås madspild, ligesom miljøbelastningen mindskes – og samtidig giver det en økonomisk besparelse i køkkenet.

Det sikre valg

Alle Fillings & Toppings fra Danish Crown Professional er omhyggeligt fremstillet under striks kvalitetskontrol, før de frigives til salg. Det giver dig til hver en tid den sikre og optimale råvareløsning.

Vi arbejder desuden engageret med CSR gennem de 10 anstændighedsprincipper i FN's Global Compact. Det gør vi for at kunne levere sikre, ansvarlige og anstændige produkter både nu og i fremtiden.



Vi giver dig mulighederne

I Danish Crown Professional har vi altid fokus på smagen, og vi tilbyder et bredt udvalg af velsmagende Fillings & Toppings til pizza, pasta, tærter, madbrød, salater og meget mere. Grundstammen i sortimentet er naturligvis kød og dermed også den 5. grundsmag umami.

Vi går op i at sikre den fulde smagsoplevelse, og det kan man f.eks. gøre ved at tilføje Fillings & Toppings til retterne. Find inspiration i de lækre opskrifter her i magasinet – eller prøv dig frem!

**Sprød salat
med bacon og
kærnemælks-
dressing**



Pepperoni

fra Svenstrup

Danish Crown Professional har rigtig mange års erfaringer med produktion af pepperoni på vores fabrik i Svenstrup.

Udvikling af pepperoni

Vores pepperonier er alle fyldt på fibertarme, så røg kan gå igennem tarmen, og vand kan komme ud under tørreprocessen.

Hver eneste variant har sin egen opskrift, som vi til stadighed udvikler og forbedrer på både smag og konsistens.

Røgningens kunst

Når tarmene er fyldt, køres de på stativer i røgeovn.

I røgeovnen øges temperaturen langsomt til omkring 26 °C og en luftfugtighed på omkring 95 %. Her udvikles aromaen, og farven tiltager til den røde genkendelige farve, vi alle kender.

Pepperonierne koldrøges over bøgelfis og hænger i røgeovne i 5-7 dage. At lave pepperoni er et håndværk, og det vurderes fra produkt til produkt, hvor lang tid de har brug for. Røgen trækker først igennem

som smagsgiver til produktet midt i røgningen – den kan ikke trænge igennem de første par dage, og derfor er det vigtigt at give hvert produkt den nødvendige tid.

Modning tager sin tid

Efter koldrøgningen køres pepperonierne til vores klimarum. Her skal de hænge i 2-3 uger med en rumtemperatur på omkring 16 °C og en luftfugtighed på omkring 74-78 %. Hver dag vurderes det, om produkterne har opnået den ønskede konsistens, inden de til sidst skæres i skiver, tern eller pakkes.







*Vi deler med glæde vores viden
med dig. Kontakt din lokale
konsulent fra Danish Crown
Professional eller besøg
danishcrownprofessional.com*

*Tilmeld dig vores inspirationsmail på
danishcrownprofessional.com*



Danish Crown
Professional



Svanemærket tryksag

