KREATIVE IDEER

AMERICAN BBQ

Inspireret af de Nord- og Sydamerikanske køkkener

Indasia
... for smagens skyld

KREATIVE IDEER

Med Kreative Ideer kan du nemt og hurtigt hente inspiration til nye opskrifter og blive opdateret med de seneste trends.

De Kreative Ideer består af ca. 30 forskellige brochurer, som indeholder inspirationsmateriale inden for alle produktkategorier.

Alle opskrifter er testet mht. produktion og smag - og du kan derfor være sikker på et godt resultat hos både dig og dine kunder.

De Kreative Ideer bliver løbende opdateret og er således en sammensætning af nye trends og vore kunders salgssucceser.

Brug de Kreative Ideer til:
- Inspirationsmateriale
- Nem og hurtig måde at blive opdateret
- Nye salgsmuligheder
- Fokus på salgssucceser

Vi håber denne brochure vil give dig ny inspiration – og husk, hvis du har spørgsmål til opskrifterne eller brug for anden rådgivning, er du velkommen til at kontakte din fagkonsulent eller kundeservice på 86 42 96 66.

Du finder alle brochurer med Kreative Ideer samt ca. 1.500 opskrifter på www.indasia.dk.

FYLDTE PEBERFRUGTER

Opskriftnr. 94-0114

INGREDIENSER:

0,700 Kg Peberfrugt, rød
0,400 Kg Kartofler, små kogte kolde
0,200 Kg Champignon, frisk
0,150 Kg Peberfrugt i tern
0,100 Kg Ceviche Marinade (G23940)

FREMSTILLING:

- De røde peberfrugter halveres og rengøres.
- Små kartofler i halve, peberfrugt i tern og champignon vendes med den afvejede mængde Ceviche Marinade.
- De marinerede grøntsager fordeles i de halve peberfrugter.

TILBEREDNING:

- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 30-35 min.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.

BØNNESALAT

Opskriftnr. 94-0115

INGREDIENSER:

0,700 Kg Bønner, grønne, blancherede
0,200 Kg Majs
0,120 Kg Ceviche Marinade (G23940)
0,100 Kg Rødløg, i tern

FREMSTILLING:

- De blancerede bønner og rødløg i tern vendes med den afvejede mængde Ceviche marinade.
- Kommes i salgsemballage og pyntes af med majs.

© Indasia

BBQ KARTOFFELSALAT

Opskriftnr. 91-0243

INGREDIENSER:

1,250 Kg Kartofler, små kogte kolde
0,500 Kg Cremefraiche 18%
0,140 Kg Cornichoner, syltede (mini agurker)
0,100 Kg US Hickory BBQ Sauce (G23350)
0,100 Kg Rødløg
0,010 Kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

FREMSTILLING:

- Cremefraichen røres med den afvejede mængde US Hickory BBQ Sauce og saltet.
- De kogte kartofler, cornichoner, og rødløg skæres i tern og vendes i.
- Kartoffelsalaten kommes i salgsemballage og pyntes evt. med hakkede løg og cornichoner på toppen.

BBQ PASTASALAT

Opskriftnr. 93-0058

INGREDIENSER:

1,000 Kg Kogt pasta (penne)
0,300 Kg US Hickory BBQ Sauce (G23350)
0,300 Kg Majs
0,200 Kg Peberfrugt, rød
0,075 Kg Bacon i skiver, stegt

FREMSTILLING:

- De kolde kogte pasta penne blandes med den afvejede mængde US Hickory BBQ Sauce.
- Herefter iblandes majs og rød peberfrugt i tern.
- Salaten pyntes til sidst af med den stegte bacon.

© Indasia

KREATIVE IDEER
AMERICAN BBQ

SLOPPY JOE

Opskriftnr. 97-0106

INGREDIENSER:

5,000 Kg Oksekød (8-14% fedt)
4,000 Kg Koldt vand
1,200 Kg Krydderiblanding Sloppy Joe (G23910)

FREMSTILLING:

- Oksekødet brunes i en gryde, herefter tilsættes Krydderiblanding Sloppy Joe og vandet.
- Lad saucen småsimre i ca. 10 min. under omrøring.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer

TILBEREDNING:

- Opvarmes i en gryde eller mikroovn.

© Indasia

AMERICAN BBQ

GRILL NYHEDER

Inspireret af de Nord- og Sydamerikanske køkkener

Hickory BBQ Sauce (G23350)
- røget BBQ smag når det er bedst -

Klar-til-brug sauce med en mørkebrun farve og en sweet and sour, røget og medium hot smag med en note af tomat.

American BBQ Rub (G23880)
- autentisk opskrift -

Amerikansk inspireret krydderiblanding med en sød/stærk smag af paprika, chili, peber og løg.

Hot'n'Sweet Chili Griller (G23900)
- komplet pølseblanding -

Amerikansk inspireret med en sød/stærk, røget smag af chili, koriander, fennikel og hvidløg.

Moccachino BBQ Sauce (G23930)
- chokolade og kaffe -

Klar-til-brug BBQ sauce med en krydret smag af kaffe og kakao.

Ceviche Marinade (G23940)
- lynmarinering af fisk -

Klar-til-brug marinade med en smag af citron, chili, koriander, hvidløg, rosa peber og persille. Smagen er tilpas krydret, og man kan klart fornemme de frugtige nuancer i samspil med koriander og chili.

Gaucho Griller (G23890)
- komplet pølseblanding -

Sydamerikansk inspireret med en smag af løg, hvidløg, chili, spidskommen, allehånde og rødvin.

KREATIVE IDEER
AMERICAN BBQ

MEMPHIS STYLE RIB LETSALTET

Opskriftnr. 52-0443

TIP!

Sælg Hickory BBQ sauce, 220 g (G22630) sammen med stegen, som kunden selv pensler på ad flere omgange under stegning.

Kombinationen af American BBQ Rub og BBQ sauce vil give den helt autentiske amerikanske grillsmag.

INGREDIENSER:

5,000 Kg Brystflæsk, stegesiden, m/ben u/svær
0,250 Kg Lagetilvækst
0,100 Kg American BBQ Rub (G23880)

Saltlage:
10,000 kg Koldt vand
0,400 kg Kogesalt (DK99015)
0,500 kg Nitritsalt (DK40011)
0,600 kg Kasslat, Flydende (I42370)

FREMSTILLING:

- Fedtsiden ridses i tern på revelsbenene.
- De skæres i skiver som derefter lægges i saltlagen i 5-6 timer for let saltning.
- Lad revelsbenene dryppe godt af for saltlage, inden de krydres med den afvejede mængde American BBQ Rub.

TILBEREDNING:

- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.

© Indasia

KREATIVE IDEER
AMERICAN BBQ

RIBS AMERICAN STYLE

Opskriftnr. 52-0444

TIP!

Sælg Hickory BBQ sauce, 220 g (G22630) sammen med de forstegte ben, som kunden selv pensler på ad flere omgange under opvarmning.

Opvarmes på grill eller i ovn ved 160°C i ca. 20 min.

INGREDIENSER:

1,000 Kg Kamben
0,050 Kg Lagetilvækst
0,020 Kg American BBQ Rub (G23880)
0,100 Kg US Hickory BBQ Sauce (G23350)

Saltlage:
10,000 kg Koldt vand
0,400 kg Kogesalt (DK99015)
0,500 kg Nitritsalt (DK40011)
0,600 kg Kasslat, Flydende (I42370)

FREMSTILLING:

- Kambenene saltes i saltlagen i ca. 30 min.
- Lad kambenene dryppe godt af for saltlage, inden de krydres med den afvejede mængde American BBQ Rub.

TILBEREDNING:

- Steges i en forvarmet ovn ved 120°C i ca. 90 min.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

TILBEREDNING HOS FORBRUGEREN:

- Smøres med den afvejede mængde US Hickory BBQ Sauce inden salg til kunden.
- Opvarmes på grill eller i ovn ved 160° C i ca. 20 min.

© Indasia

TIP!

Sælg Hickory BBQ sauce, 220 g (G22630) sammen med kyllingelårene, som kunden selv pensler på ad flere omgange under stegning.

Kombinationen af American BBQ Rub og BBQ sauce vil give den helt autentiske amerikanske grillsmag.

DRUMSTICKS

Opskriftnr. 83-1052

INGREDIENSER:

1,000 Kg Kyllingelår
0,020 Kg American BBQ Rub (G23880)

FREMSTILLING:

- Kylingelårerne krydres med den afvejede mængde American BBQ Rub.

TILBEREDNING:

- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i 30 min. til en kernetemperatur på 75°C.
- Er ligeledes velegnet til grill.

SMOKEY GRILL BURGER

Opskriftnr. 77-0249

INGREDIENSER:

3,500 Kg Oksekød, hakket (8-14% fedt)
0,500 Kg Koldt vand
0,250 Kg Smokey Grillburger FB (G23920)

FREMSTILLING:

- Oksekødet blandes grundigt med Smokey Grillburger FB og koldt vand.
- Farsen deles i portioner af ca. 150 g/stk. hvorefter de formes evt. med en bøfformer.

TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande i ca. 5-6 min. på hver side, eller til en kernetemperatur på 75°C.
- Er ligeledes velegnet til grill.

© Indasia

NYHED

Indasia BBQ Bag

(DK97040-90)

Når amerikanerne griller, tilbereder de kødet 12 timer i en smoker for at opnå den smag og mørhed, som det er kendt for. Men hvem har tid til det?

Vi har et alternativ, der giver kødet akkurat den samme mørhed og smag - det tager blot kun et par timer. Så kan alle være med!

- ✔ Nemt
- ✔ Mørt
- ✔ Sparer tid

© Indasia

KREATIVE IDEER
AMERICAN BBQ

BRISKET AMERICAN STYLE

Opskriftnr. 77-0248

INGREDIENSER:

1,000 Kg Kalvespidsbryst
0,100 Kg US Hickory BBQ Sauce (G23350)
0,020 Kg American BBQ Rub (G23880)
Indasia BBQ Bag (DK97040-90)

FREMSTILLING:

- Kalvespidsbrystet deles i passende størrelse.
- Krydres med den afvejede mængde American BBQ Rub og kommes i BBQ Bag'en, sammen med den afvejede mængde US Hickory BBQ Sauce.
- Til sidst lukkes BBQ Bag'en ved at folde den åbne side 2 gange.

TILBEREDNING:

- BBQ Bag'en lægges på grillen ved indirekte varme med en kulholder (ca. 175° C) og tilberedes i ca. 150 min. til en kernetemperatur på 85° C.

© Indasia

BACON EXPLOSION RÅ

Opskriftnr. 87-0111

TIP!

Sælg Hickory BBQ sauce, 220 g (G22630) sammen med farsbrødene, som kunden selv pensler på ad flere omgange under stegning.

Kombinationen af American BBQ Rub og BBQ sauce vil give den helt autentiske amerikanske grillsmag.

INGREDIENSER:

2,500 Kg Svinekød (8-14% fedt)
2,500 Kg Oksekød (8-14% fedt)
2,500 Kg Koldt vand
1,500 Kg Bacon i skiver
0,879 Kg Luksusfrikadelle FB Den Knaldgode (I07310)
0,150 Kg American BBQ Rub (G23880)

FREMSTILLING:

- Det hakkede svine- og oksekød blandes grundigt med Luksus-frikadelle FB og koldt vand.
- Bacon i skiver flettes.
- Farsen formes og pakkes ind i den flettede bacon.
- Farsbrødene drysses til sidst med den afvejede mængde American BBQ Rub.

TILBEREDNING:

- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.

© Indasia

KREATIVE IDEER
AMERICAN BBQ

KALKUN CUVETTE MOCCACHINO

Opskriftnr. 83-1053

INGREDIENSER:

1,000 Kg Kalkuncuvette
0,100 Kg Moccachino BBQ Sauce (G23930)
0,020 Kg American BBQ Rub (G23880)
Indasia BBQ Bag (DK97040-90)

FREMSTILLING:

- Kalkun cuvetten krydres med den afvejede mængde American BBQ Rub og kommes i BBQ Bag'en, sammen med den afvejede mængde Moccachino BBQ Sauce.
- Til sidst lukkes BBQ Bag'en ved at folde den åbne side 2 gange.

TILBEREDNING:

- BBQ Bag'en lægges på grillen ved indirekte varme med en kulholder (ca. 175° C) og tilberedes i ca. 45 min. til kødet er gennemstegt.
- Kernetemperatur på 75° C.

© Indasia

KREATIVE IDEER
AMERICAN BBQ

MOCCACHINO FLANK BBQ BAG

Opskriftnr. 75-0599

INGREDIENSER:

1,000 Kg Flanksteak
0,100 Kg Moccachino BBQ Sauce (G23930)
0,030 Kg American BBQ Rub (G23880)
Indasia BBQ Bag (DK97040-90)

FREMSTILLING:

- Flanksteaken krydres med den afvejede mængde American BBQ Rub og kommes i BBQ Bag'en, sammen med den afvejede mængde Moccachino BBQ Sauce.
- Til sidst lukkes BBQ Bag'en ved at folde den åbne side 2 gange.

TILBEREDNING:

- BBQ Bag'en lægges på grillen ved indirekte varme med en kulholder (ca. 175° C) og tilberedes i ca. 30 min.

© Indasia

AMERIKANSK CHEESECAKE

- den søde afslutning -

Opskriftnr. 106-0051

INGREDIENSER:

0,500 Kg Fløde 38%
0,500 Kg Koldt vand
0,200 Kg Dessertpulver Cheesecake, 1 Kg (DK98670)
0,120 Kg Oreo Kiks

Pynt:
0,200 Kg Jordbær
0,050 Kg Blåbær

FREMSTILLING:

- Oreo kiksene knuses let og lægges i bunden af salgsemballagen.
- Fløde, vand og Dessertpulver Cheesecake blandes i en røreskål og piskes luftigt, ca. 5 min.
- Fordeles på kiksebunden.
- Pyntes til sidst af med friske jordbær og blåbær.

© Indasia

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer

Indasia
... for smagens skyld

INDASIA A/S · Agerskellet 50-56 · DK-8920 Randers NV · Tlf. +45 86 42 96 66
Webshop: http://webshop.indasia.dk · www.indasia.dk