



HERREGÅRDSKOTELET MED TOMAT RUB OG GRØNT

Opskrifts nummer: 71-0703

Indhold

1,000 kg Svinekoteletter m/ben
0,100 kg Squash, frisk
0,080 kg Tomat, rå
0,080 kg Mozzarella, klump
0,025 kg Tomat Rub (G10930)
1,285 kg

Fremstilling

- Koteletterne krydres med den afvejede mængde Tomat Rub.
- Tomat, squash og mozzarella skæres i skiver.
- Sættes i tårne og kommes oven på hver kotelet.

Tilberedning hos forbruger

- Steges i en forvarmet ovn ved 175 °C i ca. 25 min. eller til en kerntemperatur på 68 °C.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.

Tomat Rub er en krydderiblanding med en smag af tomat, paprika, peber, chili, løg og hvidløg.

Egner sig særdeles godt til svinekød og fjerkræ samt tilbehørsretter.



MØRBRADFLET MED TOMAT RUB

Opskrifts nummer: 71-0702

Indhold

1,000 kg Svinemørbrad, afpudset
0,150 kg Flødeost, naturel
0,025 kg Tomat Rub (G10930)
0,010 kg Salvie, Frisk
1,185 Kg

Fremstilling

- Svinemørbraden skæres i tre strimler fra mørbradhovedet ca. 3 cm nede, ned til spidsen.
- Strimlerne flettes og kan evt. holdes sammen med en kødnål.
- Fletningen krydres med den afvejede mængde Tomat Rub.
- Til sidst kommes flødeost på toppen af mørbraden evt. med en sprøjtepose med takket tyll, og der pyntes af med frisk salvie.

Tilberedning hos forbruger

- Steges i en forvarmet ovn ved 175 °C i ca. 25-30 min. eller til en kerntemperatur på 68 °C.
- Lad stegen hvile i ca. 10 min. før udskæring.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.

Du kan...

...altid ringe til din fagkonsulent eller kundeservice og få gode råd og ideer. Vi er altid parate til at finde en løsning til dig.



KARTOFFELBÅDE MED TOMAT RUB OG CHORIZO

Opskrifts nummer: 91-0266

Indhold

1,400 kg Peka, Vakuum Flødekartofler i ruller
0,140 kg Ost, revet
0,070 kg Chorizopølse i skiver
0,025 kg Tomat Rub (G10930)

1,635 Kg

Fremstilling

- Peka rullerne udskæres i passende stykker og flækkes i halve.
- Krydres med den afvejede mængde Tomat Rub.
- De halve ruller drysses med revet ost og til sidst pyntes de med en skive foldet chorizo.

Tilberedning hos forbruger

- Bages i forvarmet ovn ved 175°C i ca. 20 min til kartoflerne er gyldenbrune.

Tomat Rub er en krydderiblanding med en smag af tomat, paprika, peber, chili, løg og hvidløg.

Egner sig særdeles godt til svinekød og fjerkræ samt tilbehørsretter.



BLOMKÅLSALAT MED EDAMAMEBØNNER OG BACON

Opskrifts nummer: 94-0133

Indhold

1,000 kg Blomkål, rå
0,400 kg Cremefraiche 18%
0,300 kg Edamamebønner, bælgede, dampede/kolde
0,100 kg Bacon i tern, stegt
0,040 kg Tomat Rub (G10930)
0,012 kg Sesamfrø, sorte

1,852 Kg

Fremstilling

- Cremefraiche blandes med den afvejede mængde Tomat Rub.
- Blomkål i små buketter og edamame bønner blandes i dressingen.
- Blomkålssalaten pyntes til sidst af med sorte sesamfrø og stegt bacon.