



Umami marinade er en glansmarinade med umami smagsgivende ingredienser såsom tomat, champignon og tang.

Den er velegnet til alle typer kød, fisk og fjerkræ samt grøntsager.

UMAMI MARINEREDE MØRBRADSNEGLE

Opskrifts nummer: 71-0680

Indhold

2,000 Kg Svinemørbrad, afpudset
0,200 Kg Umami marinade 4 kg (G24690)
0,200 Kg Grillede Champignon, drænet
Grillspyd m/håndtag 150 mm, 250 stk/ps (DK98011)
2,400 Kg

Fremstilling

- Svinemørbraderne deles i 2 på langs og marineres i den afvejede mængde Umami marinade.
- De marinerede mørbrader lægges som en "snegl".
- To grillspyd føres vandret igennem mørbraden, så de to spyd krydser hinanden.
- Grillede champignon lægges i midten af "mørbradsneglen".

Tilberedning

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



UMAMI GRILLPLANKE

Opskrifts nummer: 71-0681

Indhold

2,000 Kg Nakkefilet, afpudset
0,300 Kg Ost, revet
0,200 Kg Umami marinade 4 kg (G24690)
0,100 Kg Hvidløg, syltede, drænet
0,100 Kg Serranoskinke
2,700 Kg

Fremstilling

- Den afpudsede nakkefilet flækkes på langs i passende stykker (ca 400 g).
- Serranoskinke lægges ovenpå kødet i den ene side.
- Den revede ost blandes med den afvejede mængde Umami marinade og kommes ovenpå stykkerne af nakkefileten, så man kan se serranoskinke.
- De syltede hvidløg fordeles på toppen af den marinerede ost.

Tilberedning

- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 30-35 min. eller til en kerntemperatur på 75°C.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.





Umami, også kaldet den 5. grundsmag, er den smag der opstår, når en råvare eller ingrediens får de andre ingredienser til at træde frem og smage af mere - altså en slags smagsforstærker.

Det er ofte den grundsmag, der får os til at sige uhmm! og kan beskrives som smagsfylde eller velsmag i maden.

UMAMI LAKS

Opskrifts nummer: 89-0223

Indhold

1,000 Kg Laksefilet
0,030 Kg Serranoskinke
0,150 Kg Rygeost
0,100 Kg Umami marinade 4 kg (G24690)
0,025 Kg Semi dried cherrytomater
1,305 Kg

Fremstilling

- Laksefileten udskæres i passende stykker og marineres i den afvejede mængde Umami marinade.
- Et stykke serranoskinke lægges på den ene side af fileten.
- Rygeosten piskes blød, kommes i sprøjtepose og sprøjtes på i små toppe, gerne med en takket tylle.
- Til sidst pyntes med semi dried cherrytomater.

Tilberedning

- Steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 30 min.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.



UMAMI MARINEREDE KARTOFFELPAKKER

Opskrifts nummer: 91-0246

Indhold

3,000 Kg Kartoffler med skræl, forkogte
0,300 Kg Umami marinade 4 kg (G24690)
0,200 Kg Semi dried cherrytomater
0,150 Kg Parmesanost i flager
3,650 Kg

Fremstilling

- Kartofflerne marineres med den afvejede mængde Umami marinade.
- Semi dried cherrytomater vendes i og blandingen kommes i "sølvpapirskåle".
- Til sidst pyntes pakkerne af med parmesanost i flager.

Tilberedning

- Steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 30 min.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.