MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

# SIMRERETTER

DET KREATIVE KØKKEN

# DET KREATIVE KØKKEN

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

Det Kreative Køkken består af mange forskellige brochurer, som indeholder inspirationsmateriale inden for produktkategorier og anledninger.

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

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

Brug Det Kreative Køkken 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 telefon 86 42 96 66.

## VI HAR GJORT DET NEMT FOR DIG AT VÆRE KREATIV ...

# SIMRERETTER
## OPSKRIFTER


BOURDEAUX MARINERET OKSEBOV OG GROVE RODFRUGTER . . . . . SIDE 4

PERSILLE PURLØG MARINERET OKSETYKKAM, KARTOFLER OG RODFRUGTER . . . . . SIDE 5

RØGET HONNING MARINERET KALVEBOV, CHORIZO OG GRØNTSAGER. . . . . SIDE 6

ATHEN MARINERET NAKKEFILET I TERN OG GRØNTSAGER . . . . . SIDE 7

ÆBLE/BBQ MARINERET GRISEBRYST, BACON OG GRØNTSAGER . . . . . SIDE 8

JACK W MARINERET KALVETYKKAM, BACON OG GRØNTSAGER . . . . . SIDE 9

NORDISK MARINERET NAKKEFILET OG GRØNTSAGER . . . . . SIDE 10

MARINADER OG EMBALLAGE. . . . SIDE 11

# Simreret med Bordeaux marineret **oksebov** og grove rodfrugter

Opskriftnr. 77-0282

**Indhold:**
0,400 kg Oksebov
0,350 kg Grove rodfrugter
0,200 kg Tomat, rå
0,030 kg Løg, tørrede 2-5 mm (E7000)
0,100 kg Dekora®Marilet Bordeaux (I39700)
0,100 kg Pølser
0,008 kg Hvidløgsflager 2,38 - 4 mm. (E7401)
1 stk. Stegepose (DK82108)

**1,188 kg**

**Anbefalet fremstilling:**
**Fremstilling:**
Oksebov i strimler marineres i den afvejede mængde Dekora Marilet Bordeaux og placeres i den ene side af en ovnfast emballage.
Blandede rodfrugter (her er brugt: knoldselleri, gulerødder, pastinak, rødbede), løg og hvidløg skæres i tern og blandes sammen med pølser i skiver.
Dette kommes i modsatte side af salgsemballagen.
Til sidst vedlægges den sammenfoldede stegepose.
Pynt med friske krydderurter.

**Tilberedning:**
Kunden kommer bakken i stegeposen og lukker den med den medfølgende strip.
Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75 min.

**Ingredienser:**
Oksebov 31%, rodfrugter (XXX) 27%, tomater 15%, løg, pølser (XXX), Dekora Marilet Bordeaux.

Dekora Marilet Bordeaux

# Simreret med Persille Purløg marineret **oksetykkam**, kartofler og rodfrugter

Opskriftnr. 77-0281

**Indhold:**
0,400 kg Oksetykkam
0,200 kg Kartofler, rå
0,200 kg Knoldselleri, rå
0,100 kg Champignon, rå
0,100 kg Gulerødder, rå
0,100 kg Persille Purløg marinade (G71900)
0,003 kg Timian, Skåret (E6210)
0,002 kg Laurbærblade, hele (E6500)
1 stk. Stegepose (DK82108)

**1705 kg**

**Anbefalet fremstilling:**
**Fremstilling:**
Oksetykkam skæres i tern og marineres i den afvejede mængde marinade Persille Purløg og placeres i den ene side af en ovnfast emballage.
Kartofler i både, knoldselleri, champignon, gulerødder i tern og laurbærblade blandes og kommes i modsatte side af salgsemballagen.
Til sidst vedlægges den sammenfoldede stegepose.
Pynt med friske urter.

**Tilberedning:**
Kunden kommer bakken ind i stegeposen og lukker den med den medfølgende strip. Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75 min.

**Ingredienser:**
Kalvetykkam 36%, sødekartofler 18%, knoldselleri 18%, gulerødder 9%, champignon 9%, marinade Persille Purløg (vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), salt, urter (purløg 1,5%, rosmarin, basilikum, timian, persille 0,2%), hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs), løg, krydderiekstrakter (hvidløg, spinat), peber), timian, laurbærblade.

Persille Purløg Marinade

# Simreret med Røget Honningmarineret **kalvebov**, chorizo og grøntsager

Opskriftnr. 77-0283

**Indhold:**
0,400 kg Kalvebov i tern
0,300 kg Ratatouille
0,200 kg Kartofler i både m/ Skræl
0,100 kg Dekora®Marilet Røget Honning (G86490)
0,050 kg Chorizopølse, hel
0,003 kg Timian, Skåret (E6210)
1 Stk. Stegepose (DK82108)

**1,053 kg**

**Anbefalet fremstilling:**
**Fremstilling:**
Kalvebov i tern marineres i den afvejede mængde Dekora Marilet Røget Honning og placeres i den ene side af en ovnfast emballage.
Chorizopølsen skæres i skiver og kommes ovenpå det marinerede kød.
Ratatouille og kartofler i både blandes og kommes i modsatte side af salgsemballagen.
Til sidst vedlægges den sammenfoldede stegepose.
Pynt med frisk timian.

**Tilberedning:**
Kunden kommer bakken i stegeposen og lukker den med den medfølgende strip.
Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75 min.

**Ingredienser:**
Kalvebov 38%, ratatouille (XXX) 28,5%, kartofler 19%, Dekora Marilet Røget Honning (vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), krydderier (løg, peber, røget koriander, paprika), salt, honning 8%, sukker, tang, krydderiekstrakt), chorizo (XXX), timian.

# Simreret med Athen marineret **nakkefilet** i tern og grøntsager

Opskriftnr. 71-0724

**Indhold:**
0,400 kg Nakkefilet i tern
0,100 kg Grov Frankfurter
0,100 kg Aubergine, rå
0,100 kg Squash, frisk
0,100 kg Rødløg
0,100 kg Ærter, fine
0,100 kg Dekora®Marilet Athen (I58810)
1 stk. Stegepose (DK82108)

**1,000 kg**

**Anbefalet fremstilling:**
**Fremstilling:**
Nakkefilet i tern marineres i den afvejede mængde Dekora Marilet Athen og placeres i den ene side af en ovnfast emballage.
Frankfurter skæres i skiver og kommes ovenpå det marinerede kød. Aubergine, squash og rødløg skæres i grove stykker, blandes sammen med ærter og kommes i modsatte side af salgsemballagen.
Til sidst vedlægges den sammenfoldede stegepose.
Pynt med friske urter.

**Tilberedning:**
Kunden kommer bakken i stegeposen og lukker den med den medfølgende strip.
Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75 min.

**Ingredienser:**
Grøntsager 40% (aubergine, squash, rødløg, ærter), nakkefilet 40%, frankfurter (XXX), Dekora Marilet Athen (vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), krydderier (toast løg, dild, persille, hvidløg, merian), salt, krydderiekstrakter (løg, paprika), hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs).).

# Simreret med Æble / BBQ marineret **grisebryst**, bacon og grøntsager

Opskriftnr. 71-0725

**Indhold:**
0,400 kg Svinebryst uden svær
0,200 kg Kartofler i både, m/skræl
0,150 kg Æble BBQ Sauce (G68820)
0,100 kg Bacon i tern
0,120 kg Æbler i både
0,100 kg Løg i både
0,100 kg Porrer, rå
1 stk. Stegepose (DK82108)

**1,170 kg**

**Anbefalet fremstilling:**
**Fremstilling:**
Svinebryst i tern marineres i den afvejede mængde Æble BBQ Sauce og placeres i den ene side af en ovnfast emballage.
Bacon i tern kommes ovenpå det marinerede kød.
Kartofler i både, æbler, løg og porrer i grove stykker blandes og kommes i modsatte side af salgsemballagen.
Til sidst vedlægges den sammenfoldede stegepose.
Pynt med friske urter.

**Tilberedning:**
Kunden kommer bakken i stegeposen og lukker den med den medfølgende strip.
Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75 min.

**Ingredienser:**
Svinebryst 34%, kartofler 17%, Æble BBQ Sauce 13% (sukker, æblepuré, vand, honning, brændevinseddike, salt, krydderier (paprika, hvidløg, chili, peber), modificeret majsstivelse (E 1422), løg, tomat, krydderiekstrakt (paprika), appelsin-koncentrat, stabilisator (E 415), konserveringsmiddel (E 202), røget salt, vegetabilsk olie (solsikke)), bacon, æbler, løg, porrer.

# Simreret med Jack W. marineret **kalvetykkam**, bacon og grøntsager

Opskriftnr. 77-0280

**Indhold:**
0,400 kg Kalvetykkam
0,200 kg Kartofler i både, m/skræl
0,120 kg Champignon, rå
0,100 kg Bacon i tern
0,100 kg Løg
0,100 kg Porrer
0,100 kg Peberfrugt, rød
0,100 kg Dekora®Marilet Jack W (G86620)
1 stk. Stegepose (DK82108)

**2,220 kg**

**Anbefalet fremstilling:**
**Fremstilling:**
Kalvetykkam i tern marineres i den afvejede mængde Dekora Marilet Jack W og placeres i den ene side af en ovnfast emballage.
Bacon i tern kommes ovenpå det marinerede kød.
Kartofler i både, champignon, løg, rød peberfrugt og porrer i grove stykker blandes og kommes i modsatte side af salgsemballagen.
Til sidst vedlægges den sammenfoldede stegepose.
Pynt med friske urter.

**Tilberedning:**
Kunden kommer bakken ind i stegeposen og lukker den med den medfølgende strip.

**Ingredienser:**
Kalvetykkam 33%, kartofler 16,5%, champignon, bacon, løg, porrer, peberfrugt, Dekora Marilet Jack W (vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), krydderier (paprika, røget koriander, chili, peber, hvidløg, løg, gurkemeje), salt, sukker, whisky 4%, krydderiekstrakt (paprika)).

# Simreret med Nordisk marineret **nakkefilet** og grøntsager

Opskriftnr. 71-0726

**Indhold:**
0,400 kg Nakkefilet i tern
0,300 kg Løg i både
0,300 kg Søde kartofler i tern
0,025 kg Peberfrugt, rød i strimler
0,100 kg Dekora Marilet Nordisk (G89780)
1 stk. Stegepose (DK82108)

**2,125 kg**

**Anbefalet fremstilling:**
**Fremstilling:**
Nakkefilet i tern marineres i den afvejede mængde Dekora Marilet Nordisk og placeres i den ene side af en ovnfast emballage.
Løg og peberfrugt skæres i både og søde kartofler i tern blandes og kommes i modsatte side af salgsemballagen.
Pyntes med rød peberfrugt.
Til sidst vedlægges den sammenfoldede stegepose.
Pynt med friske krydderurter.

**Tilberedning:**
Kunden kommer bakken i stegeposen og lukker den med den medfølgende strip.
Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75 min.

**Ingredienser:**
Nakkefilet 36%, søde kartofler 27%, løg 27%, peberfrugt, Dekora Marilet Nordisk (vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), krydderier (skalotteløg, hvidløg, chili, peber, ramsløg, persille), salt, peberfrugt, tomat, gulerødder, citronolie (solsikkeolie)).

Dekora Marilet Nordisk

# Marinader

**Æble Bbq Sauce**
**Varenr. G68820**
Light Marinade med smag af æble, honning, paprika, løg, hvidløg og røget salt.

**Persille/Purløg Marinade**
**Varenr. G71900**
Glansmarinade med en smag af løg, purløg, hvidløg, rosmarin, basilikum, timian, persille og peber.

**Dekora®Marilet Bordeaux**
**Varenr. I39700**
Glansmarinade med en smag rødvin, tomat, løg, koriander og peber.

**Dekora®Marilet Norisk**
**Varenr. G89780**
Gennemsigtig glansmarinade med farvede nister. Den har en frisk smag af peber, skalotteløg, ramsløg og tomat.

**Dekora®Marilet Røget Honning**
**Varenr. G86490**
Glansmarinade med en smag af honning, røget koriander, løg peber og papirka.

**Dekora®Marilet Athen**
**Varenr. I58810**
Glansmarinade med en smag af dild, persille, merian og løg.

**Dekora®Marilet Jack W**
**Varenr. G86620**
Glansmarinade med en smag af paprika, koriander, peber, chili, hvidløg og whisky.

# Emballage

Vores Ready2Cook bakke er en aluminiums bakke, som kan bruges til mange forskellige måltidsløsninger. Bakken kan både gå i ovn og på grill og tåler op til 220 grader celcius.
Emballagen giver mulighed for at gøre retterne klar til at sætte i ovnen/grill så det er nemt for forbrugeren når de kommer hjem. Emballagen kan bruges til alle former for kød, fisk og grøntsager.

Vores Rumdeler holder 2-rums komponenter adskilt, så kødsaften ikke trænger ind i tilbehørsdelen. Rumdeleren sættes løst ne i bakken og er fleksibel i forhold til bredden.

DK21600 Alubakke Ready2Cook 940 ml.
DK21620 Alubakke Ready2Cook 1400 ml.
DK21655 Alubakke Ready2Cook 1896 ml.
DK21610 Låg til Alubakke Ready2Cook 940 ml.
DK21640 Låg model til Alubakke Ready2Cook 1400 ml.
DK21660 Låg til Alubakke Ready2Cook 1896 ml.
DK21490 Rumdeler til alu-bakke.

# DET KREATIVE KØKKEN

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

MOGUNTIA A/S | Agerskellet 50-56 | DK-8920 Randers NV
Tlf. +45 86 42 96 66 | www.moguntia.dk