MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

VEGETARRETTER

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 produkt-kategorier 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 sammen-sætning 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 kun-deservice på telefon 86 42 96 66.

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

VEGETARRETTER OPSKRIFTER

Bolognese Verduras 3
Chili Con Verduras 4
Lasagne Verduras 5
Portobello Svampe med Urte Hvidløg Topping 6
Fyldt aubergine m. bolognese Verduras og topping . . 7
Vegetar Gyros 8
Dhal 9
Grøntsagsgryde 10
Selleribøffer med Ramsløg 11

Bolognese Verduras
Bolognese med Rodfrugter

Opskriftnr.: 102-0001

Indhold:
0.500 kg Koldt vand
0.500 kg Rodfrugter, frost
0.120 kg Kødsauce - Den Knaldgoe (G84200)

1.120 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Vandet afvejes og kommes i en gryde sammen med Kødsauce FB - Den Knaldgo'e og bringes i kog.
Rodfrugtblanding hakkes på 4 - 5 mm hulskive og tilsættes.
Lad saucen småsimre i ca. 5 min. under omrøring.
Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Tilberedning
Opvarmes i en gryde eller mikroovn.

Serveringsforslag
Kan serveres med pasta eller ris.

Ingredienser:
Er beregnet udfra et svind på 10% af det færdige produkt.
Rodfrugter (XXX) 50%, vand, krydderier (paprika, løg, persille, hvidløg, oregano, basilikum, peber), tomatpulver, salt, sukker, kartoffelstivelse, modificeret majsstivelse (E 1422), modificeret kartoffelstivelse (E 1412), gulerødder, hydrolyseret vegetabilsk protein, porrer, stabilisator (E 412), krydderiekstrakt.

Chili Con Verduras
Chili sauce m. rodfrugter og bønner

Opskriftnr.: 102-0002

Indhold:
1.000 kg Koldt vand
1.000 kg Rodfrugter, frost
0.760 kg Kidneybønner, røde
0.400 kg Majs
0.240 kg Kødsauce - Den Knaldgoe (G84200)
0.010 kg Chili rød med frø, knust (E9770)

3.410 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Kødsauce FB - Den Knaldgo'e, chili og vand kommes i en gryde og koges i ca. 5 min.
Rodfrugter hakkes på 4 - 5 mm hulskive og tilsættes sammen med kidneybønner og majs.
Lad saucen småkoge et par minutter og hæld den op i en ovnfast emballage.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Tilberedning
Varmes i forvarmet ovn, ved 175°C i ca. 20 min.

Serveringsforslag
Kan serveres med ris, salat og nachos.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 10% af det færdige produkt.
Rodfrugter (XXX) 32%, vand, kidneybønner, majs, krydderier (chili, paprika, løg, persille, hvidløg, oregano, basilikum, peber), tomatpulver, salt, sukker, kartoffelstivelse, modificeret majsstivelse (E 1422), modificeret kartoffelstivelse (E 1412), gulerødder, hydrolyseret vegetabilsk protein, porrer, stabilisator (E 412), krydderiekstrakt.

Lasagne Verduras
Lasagne med Rodfrugter & Svampe Bechamel

Opskriftnr.: 102-0003

Indhold:
5.000 kg Rodfrugter, frost
5.000 kg Koldt vand
1.200 kg Kødsauce - Den Knaldgoe (G84200)
1.200 kg Lasagneplader
2.500 kg Koldt vand til sauce
0.250 kg Cuisinor Skovsvampesuppe (M0126810)
0.150 kg Classic Roux saucejævner lys (M0117682)

15.300 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Sauce m. Rodfrugter.
Kødsauce FB - Den Knaldgo'e og vandet kommes i en gryde og opvarmes under omrøring.
Rodfrugter hakkes på 4-5 mm. hulskive og tilsættes.
Lad det småkoge et par minutter.

Svampe Bechamel
Vandet til sauce, Cuisinor Skovsvampesuppe og Classic Roux Saucejævner Lys kommes i en gryde og gives et opkog.

Den færdige kødsauce, Svampe bechamel saucen og lasagneplader portioneres skiftevis i salgsemballagen.
Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Tilberedning
Bages i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 30 min.

Serveringsforslag
Kan serveres med salat og flutes.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 10% af det færdige produkt.
Rodfrugter (XXX) 35%, vand, svampe bechamel (vand, vegetabilsk fedt, olie (solsikkeolie (hærdet), kokosolie, solsikkeolie, rapsolie), modificeret stivelse, FLØDEPULVER, salt, svampe, sukker, gærekstrakt, champignonekstrakt, glykosesirup, aroma, fortykningsmiddel (E 412), MÆLKEPROTEIN, emulgator (E 472e), stabilisator (E 450), karamelsukker, maltodextrin, krydderier, HVEDEMEL) 21%, LASAGNEPLADER (XXX) 9%, krydderier (paprika, løg, persille, hvidløg, oregano, basilikum, peber), tomatpulver, salt, sukker, kartoffelstivelse, modificeret majsstivelse (E 1422), modificeret kartoffelstivelse (E 1412), gulerødder, hydrolyseret vegetabilsk protein, porrer, stabilisator (E 412), krydderiekstrakt.

Portobello Svampe med Urte Hvidløg topping

Opskriftnr.: 102-0004

Indhold:
0.600 kg Portobellosvampe
0.050 kg Rasp,Hvid
0.050 kg Koldt vand
0.050 kg Urtemarinade m. smag af Hvidløg (I57950)

0.750 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Portobellosvampene rengøres og stokkene fjernes og gemmes.

Stokke fra svampene hakkes fint og røres sammen med rasp, vand og marinaden til en tyk masse.
Blandingen fyldes derefter i svampene.

Tilberedning
Bages i en forvarmet ovn ved 200°C i ca. 15-20 min.

Serveringsforslag
Kan f.eks. serveres som tilbehør til alle typer kød eller serveres som en let ret på buffeten.

Ingredienser:
Portobellosvampe 80%, marinade (vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), salt, krydderier (paprika, chili, muskat, peber), SMØRFEDTPULVER, vand, krydderiekstrakter (paprika, løg, hvidløg, chili), peberfrugt, SKUMMETMÆLKSPULVER, løg, hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs), persille, smøraroma), RASP (XXX), vand.

Fyldt aubergine m. bolognese verduras og topping

Opskriftnr.: 102-0006

Indhold:
2.000 kg Auberginer
0.500 kg Bolognese Verdura, Opskrift 102-0001
0.050 kg Tomater
0.050 kg Champignon, frisk
0.050 kg Rødløg
0.015 kg Grillmester Marinade (M4316)

2.665 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Auberginerne skylles og halveres. Midten udhules med ske ca. 15-20 cm fra kant og fyldes med Bolognese Verduras.
Toppingen laves ved, at champignon, tomater og rødløg skæres i små tern, marineres i Grillmester Marinade og fyldes ovenpå Bolognese Verduras`en.

Tilberedning
Steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 30 min.
Velegnet til grill.

Serveringsforslag
Kan serveres som en vegetarret eller tilbehør til grillmenuen.

Ingredienser:
Aubergine 76%, Bolognese Verdura 19% (rodfrugter (XXX), vand, krydderier (paprika, løg, persille, hvidløg, oregano, basilikum, peber), tomatpulver, salt, sukker, kartoffelstivelse, modificeret majsstivelse (E 1422), modificeret kartoffelstivelse (E 1412), gulerødder, hydrolyseret vegetabilsk protein, porrer, stabilisator (E 412), krydderiekstrakt), tomat, champignon, rødløg, marinade (vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), salt, krydderier (paprika, kommen, ingefær, koriander, chili, muskat, peber, bukkehornsfrø), eddike, løg, hvidløg, krydderiekstrakt (paprika, chili), urter (løvstikke, merian, rosmarin), gulerod, hirse, karamelsukker).

Vegetar Gyros

Opskriftnr.: 102-0007

Indhold:
1.000 kg Dekora®Marilet Gyros Pande (I58510)
0.240 kg Kikærter, hele, konserves
0.200 kg Løg i tern
0.170 kg Svampemix
0.100 kg Majs, konserves
0.080 kg Koldt vand

1.790 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Skær svampene i stykker og hæld væden fra kikærterne.
Rist svampe, løg, kikærter og majs på en pande.
Tilsæt Dekora Marilet Gyros Pande samt vand og lad det småsimre et par minutter.
Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Tilberedning
-

Serveringsforslag
Kan serveres med bulgur, ris eller frisk pasta.

Ingredienser:
Er beregnet på det rå produkt.
Dekora Marilet Gyros Pande 56 % (løg, vegetabilsk olie (raps), krydderier (paprika, oregano, koriander, muskat, chili, SELLERI, ingefær, basilikum, timian), salt, fortykningssmidler (E 420, E 415, E 412), konserveringsmiddel (E 211, E202)), kikærter, løg, svampe, majs, vand.

Dhal

Opskriftnr.: 102-0008

Indhold:
1.200 kg Koldt vand
0.360 kg Linser, røde
0.240 kg Majs, konserves
0.120 kg Tomatsuppe Provencal (M0118950)
0.020 kg Hvidløg granuleret (E0800)

1.940 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Skyl linserne i en sigte.
Linser, vand, hvidløgsgranulat og Tomatsuppe Provencal bringes i kog.

Lad suppen simre ca. 35 min, tilsæt majs og lad det simre i endnu ca. 5 min.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Tilberedning
Varmes i en gryde eller i mikroovn.

Serveringsforslag
Kan serveres med brød og youghurt.

Ingredienser:
Er beregnet på det rå produkt.
Vand 61 %, linser 19 %, majs, Tomatsuppe Provencal (tomatpulver, modificeret stivelse, sukker, salt, hydrolyseret vegetabilsk protein, rapsolie, krydderier, fortykningsmiddel (E 415), rødbedepulver, urter, aroma), hvidløg.

Grøntsagsgryde

Opskriftnr.: 102-0009

Indhold:
1.000 kg Ratatouilleblanding
0.500 kg Koldt vand
0.240 kg Kikærter, hele, konserves
0.140 kg Svampe, rå
0.100 kg Majs, konserves
0.060 kg Tomatsuppe Provencal (M0118950)
0.030 kg Dekora®Mexico Rød (G83860)
0.010 kg Hvidløg granuleret (E0800)

2.080 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Svampene skæres ud i stykker og væde hældes fra kikærterne. Ratatoullie blanding, svampe og kikærter svitses af i en gryde. Tilsæt vand, hvidløgsgranulat, Tomatsuppe Provencal, hvidløgsgranulat og Mexico Rød.
Lad dette småsimre i 10 min, tilsæt majs og lad det simre i endnu ca. 5 min.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Tilberedning
Varmes i en gryde eller i mikroovn.

Serveringsforslag
-

Ingredienser:
Er beregnet på det rå produkt.
Ratatouilleblanding (XXX) 48 %, vand, kikærter, svampe, majs, Tomatsuppe Provencal (tomatpulver, modificeret stivelse, sukker, salt, hydrolyseret vegetabilsk protein, rapsolie, krydderier, fortykningsmiddel (E 415), rødbedepulver, urter, aroma), Mexico Rød (krydderier (paprika, løg, hvidløg, spidskommen, chili), salt, gærekstrakt, krydderiekstrakt (paprika), antioxidant (E 330)), hvidløg.

Fennikel m. Grillmester Marinade

Opskriftnr.: 102-0005

Indhold:
2.000 kg Fennikel, hel
0.200 kg Grillmester Marinade (M4316)

2.200 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Fennikel skæres i 1,5 - 2 cm skiver på langs og marineres i den afvejede mængde Grillmester Marinade.

Tilberedning
Steges på grill eller pande, til det ønskede bid er opnået.

Serveringsforslag
Kan serveres som tilbehør til alle typer kød, fisk eller fjerkræ.

Ingredienser:
Fennikel 91%, Grillmester Marinade (vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), salt, krydderier (paprika, kommen, ingefær, koriander, chili, muskat, peber, bukkehornsfrø), eddike, løg, hvidløg, krydderiekstrakt (paprika, chili), urter (løvstikke, merian, rosmarin), gulerod, hirse, karamelsukker).

Selleribøffer m. Ramsløg

Opskriftnr.: 102-0010

Indhold:
2.000 kg Selleri, rå
0.200 kg Dekora Marilet Ramsløg Brilliant (I51660)

2.200 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Selleri renses og skæres i 1,5 - 2 cm skiver på langs og marineres i den afvejede mængde Dekora Marilet Ramsløg Brilliant.

Tilberedning
Steges på grill, pande eller i ovn til det ønskede bid er opnået.

Ingredienser:
Er beregnet på det rå produkt.
Selleri 91%, Dekora Marilet Ramsløg Brilliant (vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), salt, dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs), hvidløg, urter (ramsløg, porrer, purløg), aromaer, krydderier (gurkemeje, chili).

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