

The background of the image is a close-up photograph of several dried, brown stems of a plant, possibly a herb, with numerous small, light-colored, dried flower heads or seed heads. The stems are thin and woody, and the flower heads are clustered along them. The lighting is soft, highlighting the texture of the dried plant material. The overall color palette is muted, with browns, tans, and a hint of red in the blurred background.

noor  
mann

F O O D L A B



# Velkommen ...

... TIL NOORMANN FOODLAB

**ET PERSONLIGT KØKKEN, MED DYBE RØDDER I DEN NORDISKE NATUR**

JEG VIL GERNE BYDE DIG VELKOMMEN TIL MIT NORDISKE KØKKEN, HVOR JEG LAVER HÅNDLAVEDE PRODUKTER MED TANKE PÅ KVALITET & KREATIVITET. PRODUKTER DER FORENER FUNKTION, NATUR, KULTUR & HISTORIE. ET KØKKEN DER PEGER BÅDE FREMAD OG TILBAGE I TID. TILBAGE PÅ EN NORDISK MADKULTURARV OG GAMLE NORDISKE TILBEREDNINGSMETODER OG FREMAD GENNEM NYE SPÆNDENDE RÅVARE-SAMMENSÆTNINGER.

VELKOMMEN I MIT PERSONLIGE KØKKEN

CHRISTIAN CONRADSEN



DEER & DOE



laGUSTOSA

**NOR  
DISK**  
NATURENS FORRÅD



skagen gin



uhmiko

PEARLFISHER



NELLY'S



MEATme

**JJS**  
WINTERSPRING



**PORKY  
& PINE**

# FRA NORDISK TIL NOORMANN

SIDEN 2008 HAR NORDISK NATURENS FORRÅD PRODUCERET  
PRODUKTER I EGET KØKKEN, MED TANKE PÅ NATUR, KULTUR &  
HISTORIE. SIDEN DA ER FLERE BRANDS KOMMET TIL PORTEFØLJEN,  
OG IDAG PRODUCERER VI 17 FORSKELLIGE BRANDS, OG FLERE ER  
PÅ VEJ. NORDISK NATURENS FORRÅD FORTSÆTTER UFORANDRET  
SOM ET SELVSTÆNDIGT BRAND SAMMEN MED ALLE DE ANDRE  
BRANDS. ALLE BRANDS SAMLES UNDER NOORMANN

VI FORTSÆTTER NATURLIGVIS MED AT HOLDE FAST I VORES  
PASSION FOR KVALITET OG VIL OGSÅ I FREMTIDEN VÆRE ET  
KØKKEN, DER ER I BEVÆGELSE, NYSKABENDE & KREATIVE.





# NORDISK SENNEP

| VORES SENNEP PRODUCERES AF GULE SENNEPSFRØ, DER KVÆRNES NÆNSOMT, HEREFTER HÅNDRØRES SENNEPPEN MED EDDIKE OG KRYDDERIER. ALLE VORES SENNEPPER ER JUSTERET OG TILSMAGT MED HONNING FOR AT GIVE DEN EN BLØD OG CREMET KONSISTENS OG SMAG.

SENNEPPEN FINDES I 2 VARIANTER:

## PEBERROD & TIMIAN

EN LÆKKER SENNEP MED EN KLASSISK SMAGSKOMBINATION AF SENNEP, PEBERROD OG TIMIAN. DEN ER MED SIN SKARPE SMAG AF PEBERROD. RIGTIG GOD SOM KOLD SAUCE TIL PØLSER, SKINKER OG PATEER, MEN OGSÅ TIL OLIE/EDDIKE MARINADER OG MAYONNAISE-BASEREDE DRESSINGER.

## MØRK ØL

KOMBINATIONEN AF DE GULE SENNEPSKORN, DEN SØDE HONNING OG DEN BITRE MØRKE OG KRAFTIGE ØL, GIVER EN SPÆNDENDE KRYDRET OG AROMATISK SENNEP. BRUG DEN SOM TILBEHØR TIL GODE PØLSER OG SKINKER, SOM KRYDRING AF DRESSINGER OG MARINADER ELLER TIL GLASERING AF KLASSISK SKINKESTEG.

## OPSKRIFT

### *Rimmet laks med syltede urter & peberrod*

4 PERSONER

#### ingredienser |

500 g laks  
2 spsk vand  
2 spsk citronskræl  
1/2 tsk dildfrø  
1/2 tsk timian  
2 spsk frisk peberrod  
1/2 spsk koldpresset rapsolie  
2 spsk rørsukker  
1 spsk sydesalt og friskkværnet peber  
  
1 dl Nordisk Peberrodsennep  
1 dl 38% creme fraiche  
  
150 g porrer  
150 g gulerødder  
2 dl eddike  
2 dl sukker  
Sydesalt og friskkværnet peber

#### | fremgangsmåde

Kom vand, olie og krydderier i en foodprocesser og kør for fuld fart i 30 sekunder. Smag til med salt og peber. Gnid marinaden ind i laksekødet og lad det trække i 24 – 48 timer. Porrer og gulerødder skæres i tynde strimler. Eddike og sukker koges op og krydres med salt & peber og hældes varm over grøntsagerne. Sættes på køl inden servering. Cremefraiche og sennep blandes og krydres med lidt salt og peber. Ved anretning skæres laksen i tynde skiver og serveres med de syltede urter og en skefuld dressing af sennep og creme fraiche. Server godt brød til.



# NORDISK PICKLES & CHUTNEY

| PICKLES ER VELEGNET SOM TILBEHØR TIL DANSK SMØRREBRØD, SPRÆNGT KØD, SLAGTERVARER OG PATEER OG SOM KRYDRING I HJEMMELAVET REMOULADE SAMMEN MED MAYONNAISE OG CREME FRAICHE.

VI PRODUCERER VORES CHUTNEYS EFTER ENKLE PRINCIPPER, GODE RÅVARER OG GAMMELDAGS HÅNDVÆRK MED FOKUS PÅ SPÆNDENDE SMAGSKOMBINATIONER. CHUTNEY ER EN KRYDRET MARMELADE MED EN KOMBINATION AF SØDT, SURT, STÆRKT OG AROMATISK. BRUGES SOM TILBEHØR TIL CHARCUTERIE OG OSTE, STEGT OG GRILLET KØD, KRYDRING I SANDWICH SAMT TIL SAMMENKOGTE RETTER.

NORDISK PICKLES FINDES I 1 VARIANT

## RODFRUGTER & SALTURT

PICKLES ER VELEGNET SOM TILBEHØR TIL DANSK SMØRREBRØD, SPRÆNGT KØD, SLAGTERVARER OG PATEER OG SOM KRYDRING I HJEMMELAVET REMOULADE SAMMEN MED MAYONNAISE OG CREME FRAICHE. VI GENOPTAGER EN GAMMEL NORDISK TRADITION OG SALTER VORES PICKLES MED HAVURTEN SALTURT.

CHUTNEY FINDES I 3 VARIANTER

## ÆBLE, PEBERROD & RØNNEBÆR

CHUTNEY ER EN KRYDRET MARMELADE, DENNE VARIANT ER MED "SURE RØNNEBÆR SAGDE RÆVEN, DA HAN IKKE KUNNE NÅ DEM", MEN DE GIVER SYRLIGHED TIL DE SØDE ÆBLER.

## BLOMMER & SLÅEN

CHUTNEY ER EN KRYDRET MARMELADE, DENNE VARIANT ER MED SLÅEN, SOM ER EN TÆTGRENET, TÅRNET BUSK MED SMÅ MELDUGGEDE, BLÅSORTE, SYRLIGE, VILDE BLOMMER.

## ÆBLE, HAVTORN & GULEROD

CHUTNEY ER EN KRYDRET MARMELADE, DENNE VARIANT ER MED HAVTORN, SOM ER EN VILDTVØXENDE NORDISK FRUGTBUSK MED SIN HELT EGEN EKSOTISKE SMAG.







# NORDISK MARMELADE

| VI PRODUCERER VORES MARMELADER I SMÅ PORTIONER AD GANGEN, SÅ VI SIKRER OS DEN GODE SMAG, HVERGANG. MED GAMMELDAGS HÅNDKRAFT, MEN DET ER VI STOLTE AF, DA VI MENER DET KAN SMAGES OG DUFTES I DET FÆRDIGE SYLTEGLAS. MARMELADERNE INDEHOLDER MINIMUM 60% FRUGT.

MARMELADERNE FINDES I 5 VARIANTER

## JORDBÆR & HYLDEBLOMST

EN KLASSISK KOMBINATION AF JORDBÆR OG HYLDEBLOMSTER, DER DUFTER OG SMAGER AF DEN DANSKE SOMMER. KOM MARMELADEN I YOGHURT ELLER TYKMÆLK ELLER RØR DEN I FRISKPISKET FLØDESKUM. PRØV DEN OGSÅ I LAGKAGER, PÅ RISTET BRØD OG FRISKBAGTE BOLLER.

## BLÅBÆR & GRANSKUD

MARMELADEN ER FANTASTISK TIL KOLDHÆVET HVEDEBRØD MED SMØR OG MILD OST. KAN OGSÅ SERVERES TIL PANDEKAGER OG VAFLER. DE SMÅ FINE GRANSKUD KOGES TIL SIRUP, DER GIVER BLÅBÆRRENE MODSPIL MED EN AROMATISK SYRLIGHED.

## PÆRE & HAVTORN

SPIS MARMELADEN PÅ HAVREGRØD OM MORGENEN, PÅ SURMÆLKSPRODUKTER ELLER PÅ ET STYKKE RISTET BRØD MED EN MILD OST. HAVTORN ER EN VILDTVOXENDE NORDISK FRUGTBUSK, DER GIVER PÆREN MODSPIL MED EN EKSOTISK SYRLIGHED.

## HINDBÆR & MÆLKEBØTTE

DE SYRLIG-SØDE HINDBÆR KOMBINERET MED DE LETKRYDREDE GULE MÆLKEBØTTEBLOMSTER OG GODE FEDE VANILLE-STÆNGER GIVER EN HELT FANTASTISK NY SMAGSKOMBINATION. SERVER MARMELADEN TIL PANDEKAGER, VAFLER OG SCONES. TIL BAGVÆRK MED MANDLER ELLER PÅ BRØD MED SMØR, SAMMEN MED EN KOP TE.

## STIKKELSBÆR & KAMILLE

VI HAR TILSAT ÆBLER TIL DEN KLASSISKE STIKKELSBÆRMARMELADE FOR AT GIVE STRUKTUR OG TILSMAGT DEN MED HYLDEBLOMST OG KAMILLE. BRUG DEN PÅ NYBAGT BRØD EVT. SAMMEN MED EN GOD OST, ELLER BRUG DEN TIL YOGHURT ELLER SKYR.

## OPSKRIFT

### Jordbær cheesecake brownies

ingredienser | fremgangsmåde

170g usaltet smør  
200g mørk chokolade  
1 kop sukker  
3 store æg  
1 tsk vaniljeekstrakt  
½ tsk salt  
1 kop mel  
½ kop NORDISK jordbær- og hyldeblomst marmelade  
200g cream cheese

Forvarm ovnen til 180 grader. Beklæd en firkantet bageform (ca. 20x20 cm) med bagepapir.  
Smelt smørret og chokoladen sammen i en skål over vandbad eller i en mikrobølgeovn. Tilsæt sukkeret og rør godt sammen.  
Tilsæt æggene, ét ad gangen, og rør godt efter hvert æg.  
Kom vaniljeekstrakt og salt i, og rør godt sammen.  
Tilsæt herefter mel og rør igen godt sammen.  
Hæld halvdelen af browniedejen i den forberedte bageform og hæld jordbærmarmelade ovenpå browniedejen.  
Pisk cream cheese i en anden skål, indtil den er glat og cremet.  
Fordel cream cheese ovenpå jordbærmarmeladen.  
Fordel resten af browniedejen ovenpå cream cheese-laget.  
Bag i ca. 35-40 minutter, eller indtil en tandstik kommer ud ren, når den stikkes i midten.  
Lad din jordbær-cheesecake-brownie køle af i formen i ca. 15 minutter, før de skæres i firkanter og serveres.  
Velbekomme!

# NORDISK RAPSOLIE

| VORES KOLDPRESSEDE RAPSOLIE HAR DEN HELT RIGTIGE SAMMENSÆTNING AF ENKELT OG FLEURUMÆTTEDE FEDTSYRER OG KALDES OGSÅ FOR NORDENS OLIVENOLIE. EFTER HØST BLIVER DE SMÅ SORTE FRØ RENSET, TØRRET OG KOLDPRESSET. HEREFTER BUNDFÆLDER OLIE NATURLIGT I FLERE MÅNEDER, INDEN DEN KRYDRES OG TAPPES PÅ FLASKER.

RAPSOLIEN FINDES I 4 VARIANTER

## **KOLDPRESSET RAPSOLIE**

RAPSOLIEN KALDES FOR NORDENS OLIVENOLIE OG BRUGES I DRESSINGER, MARINADER OG VINAGRETTE. ANVENDES OGSÅ SOM SUNDT FEDTSTOF I BAGVÆRK: BOLLER, MUFFINS, KAGER OG PANDEKAGER.

## **HØRØGET**

RAPSOLIEN ER RØGET MED ENGHØ, DER ER BLANDET AF CIKORIE, RØDKLØVER OG KØRVEL. RAPSOLIEN GIVER KØD OG RODFRUGTER EN LETRØGET "BACONSMAG". ANVENDES OGSÅ SOM KRYDRING AF KARTOFFELRETTER OG SUPPER. BRUGES ALTID I DEN FÆRDIGTILBEREDETTE RET.

## **TIMIAN & ENEBÆR**

RAPSOLIE ER GOD TIL KRYDRING AF AND, VILDT OG OKSEKØD. BRUG DEN OGSÅ SOM KRYDDERI I SUPPER OG KARTOFFELRETTER SAMT SOM DIP TIL MILDE OSTE. DEN VILDTVOKSENDE TIMIAN OG DE GRØNNE ENEBÆR VOKSER SIDE OM SIDE PÅ DE NORDJYSKE HEDER.

## **RAMSLØG**

RAPSOLIEN ER KRYDRET MED RAMSLØG OGSÅ KALDET SKOVENS HVIDLØG. RAMSLØG OLIE ER GOD TIL KRYDRING AF KØD OG KARTOFFELER, MEN OGSÅ TIL MARINADER OG DRESSINGER HVOR DER ØNSKES EN MILD HVIDLØGSSMAG.



## OPSKRIFT

### *Svampesuppe med timian og hørøget rapsolie*

4 PERSONER

ingredienser | | fremgangsmåde

500 g blandede svampe  
25 g usaltet smør  
1 fintsnittet løg  
1 fed hvidløg, revet  
Bladene fra 2 kviste timian  
1 liter hønsefond  
6 dl. piskefløde  
Sydesalt  
Friskkværnet hvid peber  
Nordisk rapsolie, Hørøget

Svampene renses og skæres groft. Smørret varmes op til det er gyldent, svampene tilsættes og sautes til de er let brunet. Derefter tilsættes løg, hvidløg og timian og sautes med til løgene er gennemsigtige. Hønsebouillon hældes ved og det hele småsimrer i 15 minutter. Halvdelen af svampene tages op og den resterende suppe blendes. Det hele blandes igen og koges op sammen med fløden. Suppen smages til med sydesalt og friskkværnet peber. Dryppes ved servering med hørøget olie.

## OPSKRIFT

### *Salat med grillet kylling, hindbær ristede hasselnødder og Vesterhavsost*

4 PERSONER

ingredienser | fremgangsmåde

2 kyllingebryst, grillet og skåret i skiver  
125 g. friske hindbær  
250 g. skyllet blandet salat  
50 g spsk. ristede hasselnødder  
75 g Vesterhavs ost  
4 spsk. Nordisk rapsolie, koldpresset  
2 spsk. Nordisk eddike  
med Hindbær & peberrod

Gnid kyllingestykker med olie, salt og peber, og grill dem. Skær dem så i tykke skiver, ca. en centimeter. Skyl, tør og anret skyllet salat på en tallerken, sammen med grillet kylling, friske hindbær & ristede hasselnødder. Rør marinade af af olie og eddike sammen, og smag til med salt og peber. Dryp dressing over den anrettede salat, og drys med flager af Vesterhavs ost. Server groft brød til.



# NORDISK EDDIKE

| KRYDDEREDDIKERNE ER LAVET AF ÆBLEDDIKE, SOM ER SMAGSAT MED BÆR OG URTER FOR AT GIVE SMAG OG AROMA. EDDIKERNE TRÆKKER DET MESTE AF ET ÅR, FØR DEN AFTAPES PÅ FLASKE OG ETIKETTERES. EDDIKERNE BRUGES SOM KRYDDERI, TILFØRER FRISKHED OG KARAKTER OG ER MEDVIRKENDE TIL AT STYRKE SMAGEN.

EDDIKEN FINDES I 5 VARIANTER

## ÆBLEDDIKE

EN FRISK EDDIKE SOM MED SIN MILDE ÆBLEAROMA GIVER GOD FYLDE OG BEHAGELIG SØDME. EDDIKEN KAN KOGES TIL GASTRIK OG BRUGES TIL JUSTERING AF SAUCER. SOM SYRLIGHED TIL VINTERENS RODFRUGTER OG SOM VINAGRETTE TIL SOMMERENS SALATER.

## BLÅBÆR & GRANSKUD

BRUGES TIL JUSTERING AF MØRKE SAUCER OG KRAFTIGE KØDRETTER, SOM SYRLIGHED TIL VINTE-RENS RODFRUGTER OG VINAGRETTE TIL ÅRSTIDENS SALATER. VI KOGER SMÅ, FINE GRANSKUD TIL SIRUP, DER GIVER BLÅBÆRRENE MODSPIL MED EN AROMATISK SYRLIGHED.

## HYLDEBLOMST

BRUG EDDIKEN TIL AT GIVE KARAKTER OG FRISKHED TIL LYSE SUPPER, SAUCER OG FRIKASSER. VINAGRETTE TIL ÅRSTIDENS SALATER OG ANDRE STEDER HVOR MAN ØNSKER AT TILFØRE EN SØDMEFULD BLOMSTERAROMA.

## HINDBÆR & PEBERROD

SPÆNDENDE KOMBINATION AF SØDE HINDBÆR OG KRYDRET PEBERROD. BRUGES TIL AT GIVE KARAKTER OG FRISKHED I ÅRSTIDENS SPRØDE SALATER OG SYRLIGHED TIL EFTERÅRETS RODFRUGTER.

## RABARBER & HYBENROSE

DE RØDE JORDBÆRRABARBER GIVER SAMMEN MED DE RØDE HYBENROSER EN SMAGFULD OG AROMATISK EDDIKE. BRUG EDDIKEN TIL AT GIVE KARAKTER OG FRISKHED TIL LYSE SUPPER, SAUCER OG FRIKASSER OG TIL VINAGRETTE TIL ÅRSTIDENS SALATER.



## OPSKRIFT

### Chokoladekage med hindbær og mælkebottesauce

4 PERSONER

ingredienser | | fremgangsmåde

175 g mørk chokolade  
175 g smør  
175 g sukker  
3½ bæger pasteuriserede  
æggeblommer  
3 bægre pasteuriserede  
æggehvider  
Nordisk bærsauce,  
Hindbær & mælkebøtte  
1 stor springform  
Blødgjort smør til formen  
og lidt sukker til formen

Chokolade og smør smeltes i en skål over vandbad. Bland ¾ del af sukkeret med æggeblommerne og pisk det hvidt. Pisk hviderne stive i en anden skål og tilsæt den sidste tredjedel af sukkeret undervejs. Vend forsigtigt chokoladeblandingen op i skålen med de piskede æggeblommer. Fold derefter lidt efter lidt de piskede hvider sammen med chokolade- og æggeblandingen, så det ender med at give en ensartet masse. Gnid en stor springform grundigt med blødt smør på indersiden, drys med sukker og bank det overskydende af. Det gør det nemmere at løsne bunden, når kagen er bagt.

Hæld halvdelen af moussen op i formen og bag den ved 175° i ca. 30 min. Stil resten af moussen til at hvile i køleskabet.

Tag formen med bunden ud af ovnen, selvom den ikke ser helt færdig ud. Den vil falde sammen, og det er meningen. Lad den køle lidt af, til sidst i køleskabet. Smør den bagte kage med hindbærmarmelade og fordel resten af chokolademoussen oven på bunden og glat det ud, så overfladen bliver pæn og jævn.

Stil kagen tilbage i køleskabet og lad den sætte sig nogle timer eller evt. natten over. Kagen løsnes fra kanten og bunden af springformen med en kniv. Sigt kakao over kagen og server med skyr eller vanilleis

### Gulerøds-kage med havtorn og skyr

4 PERSONER

ingredienser | | fremgangsmåde

50 g daggammelt brød  
uden skorper  
100 g gulerødder, revne  
200 g sukker  
100 g mandler  
200 ml Nordisk,  
Koldpresset rapsolie  
4 æg  
1 ½ tsk bagepulver  
50 ml Nordisk bærsauce,  
Havtorn & gulerod

Mandler, brødkrumme, bagepulver, revne gulerødder & sukker blendes sammen. Tilsæt et æg ad gangen og herefter rapsolie i en tynd stråle.

Hæld dejen i en smurt bageform drysset med sukker og bag kagen i ca. 40 minutter ved 180 g. Når den er bagt prikkes med en gaffel og havtornsauce hældes henover.

Kagen kan holde sig i en uge og vinder i smag efter et par dage. Serveres med skyr og evt. lidt ekstra havtornsauce



# NORDISK BÆRSAUCE

| VI OPVARMER NÆNSOMT BÆR MED SUKKER OG GODE FEDE VANILLESTÆNGER OG TAPPER HEREFTER SAUCERNE DIREKTE PÅ FLASKE. VI TILSÆTTER INGEN AROMAER, INGEN FARVESTOFFER OG INGEN UNØDVENDIGE TILSÆTNINGSSTOFFER.

SAUCERNE FINDES I 2 VARIANTER

## HAVTORN & GULEROD

GOD SOM SMAGSGIVER TIL IS, YOGHURT OG YMER. FREMRAGENDE SAUCE TIL CHOKOLADEMOUSSE OG CHOKOLADEKAGE MEN OGSÅ IDEEL SOM SMAGSGIVER TIL DRESSINGER MED ÆBLECIDEREDDIKE. HAVTORN ER EN VILDTVOKSENDE NORDISK FRUGTBUSK MED SIN HELT EGEN EKSOTISKE SMAG.

## HINDBÆR & MÆLKEBØTTE

VI OPVARMER NÆNSOMT BÆR OG SUKKER, KRYDRER MED MÆLKEBØTTEBLOMSTER OG GODE FEDE VANILLESTÆNGER. HEREFTER TAPPES SAUCERNE DIREKTE PÅ FLASKE. BRUGES SOM SMAGSGIVER TIL IS, YOGHURT, YMER OG SKYR, MEN OGSÅ SOM SAUCE TIL VAFLE, PANDEKAGER OG ÆBLESKIVER.



*Havtorn er en busk der vokser tæt på havet. Havtornbærene indeholder mange vitaminer samt omega fedtsyrer →*

# NORDISK VINAIGRETTE

| SAMMENSÆTNINGEN AF KOLDPRESSET RAPSOLIE OG EDDIKE ER EN UNIK KOMBINATION. EDDIKEN GIVER OLIEEN MODSPIL I FORM AF KARAKTER OG FRISKHED OG RAPSOLIEEN NEUTRALISERER EDDIKENS SYRE. RAPSOLIE OG EDDIKE SEPARERER NATURLIGT, PRÆCIS SOM I EN HJEMMELAVET VINAIGRETTE. RYST FLASKEN OG DRYP VINAIGRETTE OVER SPRØDE SALATER, ÅRSTIDENS GRØNTSAGER OG RODFRUGTER.

VORES VINAIGRETTE FINDES I 4 VARIANTER

## HAVTORN & HONNING

DE SYRLIGE HAVTORNBER GIVER SAMMEN MED DEN SØDE HONNING, EN FANTASTISK MARINADE TIL ÅRSTIDENS SALATER & RODFRUGTER, MEN OGSÅ SOM KOLD SAUCE TIL FISK & SKALDYR.

## SENNEP & TIMIAN

EN KLASSEKOMBINATION, DER PASSER GODT TIL GRØNNE SALATER & MARINEREDE KARTOFLER.

## RAMSLØG

DENNE MARINADE ER KRYDRET MED RAMSLØG, OGSÅ KALDET SKOVENS HVIDLØG. GOD SOM SMAGSGIVER I ALLE FORMER FOR SALATER, GRØNNE SALATER, RODFRUGTSALATER OG KARTOFFELSALATER.

## STIKKELSBÆR & HYLDEBLMST

DEN KLASSEKOMBINATION AF STIKKELSBÆR OG HYLDEBLMST, SAMMEN MED RAPSOLIE OG ÆBLEEDDIKE ER FANTASTISK SOM DRESSING AF ALLE ÅRSTIDERNES LÆKRE OG SPRØDE SALATER. KOM GERNE FRISKE ÆBLER OG RISTEDE NØDDER I SALATEN.

## OPSKRIFT

### *Blomkål med grønne jordbær, ristede mandler og hyldeblomst*

4 PERSONER

ingredienser | | fremgangsmåde

1 lille blomkål  
100 g grønne jordbær  
1 bdt. forårsløg  
100 g mandler  
2 dl. Bredbladet persille  
Sydesalt & friskkværnet  
peber  
Nordisk vinaigrette,  
stikkelsbær & hyldeblomst

Halver blomkålen, skær stokken fra & kasser den. Del blomkålen i buketter og skær dem efterfølgende i meget tynde skiver, gerne på et mandolinjern. Rist mandlerne gyldne på en tør varm pande. Jordbærerne skylles, stilken fjernes & skæres i tynde skiver. Forårsløget skæres i tynde skiver. Blomkålen vendes med vinaigrette med stikkelsbær & hyldeblomst, krydres med salt & peber og vendes sammen med jordbær, forårsløg, mandler & hakket persille.

### *Grillet hvide asparges med bacon, spinat og Vesterhavssost*

4 PERSONER

ingredienser | | fremgangsmåde

500 g hvide asparges  
1 bakke spinatblade  
100 g bacon  
200 g daggammelt brød i tern  
1 spsk rapsolie  
1 skalotteløg  
50 g Vesterhavssost  
Sydesalt & friskkværnet peber  
Nordisk vinaigrette,  
sennep & timian

Skær bacon i tern, steg dem gyldne på en varm pande sammen med det daggamle brød. Når bacon & brødet er sprødt, lægges det på fedtsugende papir. Vend aspargesene i rapsolie, krydr med salt & peber, og steg dem på en grill ved høj varme, 1-2 minutter. Vend aspargesene med vinaigrette, bacon, brød, finthakket skalotteløg og den revne Vesterhavssost.





← Ramsløg kaldes  
nordens hvidløg



# NORDISK HAVSALT & PEBER

| TIL VORES NATURKRYDREDE HAVSALTE I KVÆRN BRUGER VI DEN KLASSISKE FRANSKE HAVSALT. VORES PEBERMIX INDEHOLDER 3 FORSKELLIGE SLAGS PEBER, HVIDE, RØDE OG SORTE PEBERKORN. DEN SMARTE KVÆRN MED DET GROVE HAVSALT ELLER DET KLASSISKE PEBERMIX STÅR FLOT OG TILFØJER NEMT OG HURTIG EKSTRA SMAG TIL MADEN.

SALT I KVÆRN FINDES I 5 VARIANTER

## KLASSISK HAVSALT I KVÆRN

FRANSK HAVSALT ER EN KLASSIKER I DEN DAGLIGE MADLAVNING. DEN SMARTE KVÆRN MED DET GROVE HAVSALT STÅR FLOT PÅ DIT KØKKENBORD OG TILFØJER NEMT OG HURTIG EKSTRA SMAG TIL DIN MAD.

## KLASSISK HAVSALT I KVÆRN MED TIMIAN

FRANSK HAVSALT MED TIMIAN I DEN SMARTE KVÆRN STÅR FLOT PÅ DIT KØKKENBORD OG TILFØJER NEMT OG HURTIG EKSTRA SMAG TIL DIN MAD. BRUG SYDESALTET PÅ STEGT OG GRILLET KØD ELLER FJERKRÆ, TIL GRØNTSAGS- OG KARTOFFELRETTER. SALTET ER SÆRDELES FREMRAGENDE TIL KRYDRING AF VILDTRETTER.

## KLASSISK HAVSALT I KVÆRN MED RAMSLØG

RAMSLØG KALDES OGSÅ SKOVENS HVIDLØG. SYDESALTET BRUGES TIL KRYDRING AF KARTOFLER OG RODFRUGTER, LYST KØD OG FJERKRÆ, FISK OG SKALDYR.

## KLASSISK HAVSALT I KVÆRN – RØGET

VORES KOLDRØGGEDE HAVSALT HAR EN DELIKAT RØGET SMAG OG EN SMUK GYLDEN FARVE. BRUG SALTET PÅ STEGT OG GRILLET FISK, STEGT ELLER MARINERET FISK, KARTOFLER, SOM DRYS PÅ ÆGGEMADEN ELLER ANDRE STEDER HVOR DU ØNSKER EN DISKRET RØGSMAG.

## KLASSISK HAVSALT I KVÆRN MED RØDVIN & SOLBÆR

HAVSALTET ER KRYDRET MED RØDVIN OG KOLDPRESSET SOLBÆR, HAR TYDELIGE VINAROMAER OG PASSER DERFOR PERFEKT TIL STEGT OG GRILLET FISK, FJERKRÆ OG KØD.

PEBER I KVÆRN FINDES I 3 VARIANTER

## RØDE PEBERBÆR, HVID & SORT PEBER I KVÆRN

DET KLASSISKE PEBERMIX ER DEN PERFEKTE LEDSAGER I DIT KØKKEN OG SOM TILBEHØR PÅ SPISEBORDET. DEN INDEHOLDER 3 FORSKELLIGE SLAGS PEBER, HVIDE, RØDE OG SORTE PEBERKORN. FLASKEN HAR INDBYGGET KVÆRN, SÅ DET ER NEMT AT TILFØJE LIDT EKSTRA GOD SMAG TIL MADEN.

## HVIDE PEBERBÆR I KVÆRN

DET KLASSISKE HVIDE PEBERBÆR ER DEN PERFEKTE LEDSAGER I DIT KØKKEN OG SOM TILBEHØR PÅ SPISEBORDET. FLASKEN HAR INDBYGGET KVÆRN, SÅ DET ER NEMT AT TILFØJE LIDT EKSTRA GOD SMAG TIL MADEN.

## SORTE PEBERBÆR I KVÆRN

DET KLASSISKE SORTE PEBERBÆR ER DEN PERFEKTE LEDSAGER I DIT KØKKEN OG SOM TILBEHØR PÅ SPISEBORDET. FLASKEN HAR INDBYGGET KVÆRN, SÅ DET ER NEMT AT TILFØJE LIDT EKSTRA GOD SMAG TIL MADEN.

# NORDISK SYDESALT

| TIL VORES NATURKRYDREDE SALTE BRUGER VI SYDESALT, SOM ER EN UNIK OG HÅNDVÆRKS LAVET SYDESALT MED SMUKKE, PYRAMIDEFORMEDE, KNASENDE SPRØDE OG VELSMAGENDE SALTKRYS TALLER. SALTET HAR EN UNIK PORØS OVERFLADE OG ER YDERST VELEGNET SOM FINGERSALT. VI FORENER SALTETS EGENSKABER MED URTERNES AROMA OG STRUKTUR.

SYDESALTET FINDES I 5 SMAGSVARIANTER

## KLASSISK SYDESALT

EN HÅNDLAVET SYDESALT MED STORE SPRØDE PYRAMIDEFORMEDE OG VELSMAGENDE SALTKRYS TALLER. SALTET HAR EN UNIK PORØS OVERFLADE OG ER YDERST VELEGNET SOM FINGERSALT. SALTET BRUGES LIGE FØR SERVERING, SÅ SALTKRYS TALLERNE SMELTER PÅ TUNGEN OG GIVER EN FANTASTISK KNASENDE EFFEKT.

## TIMIAN & ENEBÆR

BRUG SYDESALTET PÅ STEGT OG GRILLET KØD ELLER FJERKRÆ, TIL GRØNTSAGS- OG KARTOFFELRETTER. SALTET ER SÆRDELES FREMRAGENDE TIL KRYDRING AF VILDTRETTER.

## RØGET

VORES KOLDRØGEDE SYDESALT HAR EN DELIKAT RØGET SMAG OG EN SMUK GYLDEN FARVE. BRUG SALTET PÅ STEGT OG GRILLET FISK, STEGT ELLER MARINERET FISK, KARTOFLER, SOM DRYS PÅ ÆGGEMADEN ELLER ANDRE STEDER HVOR DU ØNSKER EN DISKRET RØGSMAG.

## RAMSLØG

RAMSLØG KALDES OGSÅ SKOVENS HVIDLØG. SYDESALTET BRUGES TIL KRYDRING AF KARTOFLER OG RODFRUGTER, LYST KØD OG FJERKRÆ, FISK OG SKALDYR.

## RØDVIN & SOLBÆR

SALTET ER KRYDRET MED RØDVIN OG KOLDPRESSET SOLBÆR, HAR TYDELIGE VINAROMAER OG PASSER DERFOR PERFEKT TIL STEGT OG GRILLET FISK, FJERKRÆ OG KØD.

---

## OPSKRIFT

---

### *Koldhævet ølandshvede brød*

ingredienser | | fremgangsmåde

2,5 dl vand  
0,5 dl koldpresset rapsolie  
5 gram gær  
4 spsk surdej  
1 spsk Nordisk Sydesalt  
100 gram fuldkorns-  
ølandshvedemel  
50 gram grahamsmel  
250 gram ølandshvedemel

Bland vand, rapsolie, gær, surdej og salt og tilsæt så mel under omrøring.  
Herefter æltes dejen i røremaskine i 15-20 minutter, indtil dejen er helt silkeblød og lidt gummiagtigt.  
Sæt dejen i køleskab i en smurt skål i mindst 12 - 16 timer, men gerne op til 24 timer.  
Dagen efter drysses grahamsmel på en bageplade og dejen hældes ud over.  
Lad den stå og sunde sig i en times tid, mens ovnen varmer op til 250 grader, og herefter bages hvedebrødet i 20 minutter.



# NORDISK SUPPE

| FRA DEN DAG FOR MANGE TUSIND ÅR SIDEN, HVOR MENNESKET OPFANDT ILDEN OG GRYDEN, HAR DER VÆRET SUPPE. I STARTEN VAR DET REN OVERLEVELSESKOST, SENERE BLEV SUPPEN EN SLAGS FATTIGMANDSSPISE, MEN ER I DAG EN YNDET SPISE, BÅDE SOM FORRET, MEN OGSÅ SOM FROKOST OG HOVEDRET.

VORES SUPPER HAR ET RENT UDTRYK, HVOR VI HAR BEVARET RÅVARENS OPRINDELIGE SMAG, KUN KRYDRET MED EN SUPPEVISK AF GRØNTSAGER.

SUPPERNE FINDES I 3 VARIANTER

## KANTARELSUPPE

KANTARELLEN ER SVAMPESAMLERENS STORVILDT. DEN VOKSER I SYMBIOSE MED TRÆER OG FOREKOMMER I LØVSKOVE, NÅLESKOVE OG PÅ KANTEN AF BIRKEMOSER. SERVER SUPPEN MED TOPPINGS AF RISTEDE SVAMPE, LØG OG PERSILLE. DRYP MED LIDT HØRØGET RAPSOIE. TIL HOVEDRET KAN TILSÆTTES ET STYKKE BAGT TORSK. SUPPEN KAN OGSÅ JÆVNES MED LIDT MAIZENA OG BRUGES SOM EN GOD SAUCE. VELBEKOMME!

## JOMFRUHUMMERSUPPE

JOMFRUHUMMEREN KALDES OGSÅ DYBVANDSHUMMER. DEN FANGES I KATTEGAT OG PÅ NORDSØEN, HVOR DEN LEVER VED HAVBUNDEN PÅ 25–250 METERS DYBDE. SERVER SUPPEN MED KOGTE JOMFRUHUMMERHALER, KAMMUSLINGER ELLER REJER. SAMMEN MED FENNIKEL, GULERØD OG PORRER. TIL HOVEDRET KAN DU TILSÆTTE LIDT TORSK, DER SIMRER MED DE SIDSTE 5 MINUTTER. SERVER MED GODT KOLDHÆVET BRØD. VELBEKOMME!

## JORDSKOKKESUPPE

JORDSKOKKEN ER EN ETÅRIG URT MED KNUDREDE JORDKNOLDE. DEN ER I FAMILIE MED ARTISKOK OG SOLSIKKE OG BLOMSTER I EFTER-ÅRET MED STORE FLOTTE GULE BLOMSTER. SERVER SUPPEN MED LIDT KNAS PÅ TOPPEN, SPRØDE RUGBRØDSCROUTONER, RISTEDE HASSELNØDDER, ELLER SPRØD BACON. TIL HOVEDRET KAN DU SERVERE DEN MED ET STYKKE BAGT TORSK OG LADE PORRESTRIMLER SIMRE MED I SUPPEN DE SIDSTE MINUTTER. DRYG MED FINTHAKKET PERSILLE. VELBEKOMME!

---

## OPSKRIFT

---

### *Bagt torsk, fennikelsalat og jomfruhummersuppe*

4 PERSONER

ingredienser | fremgangsmåde

400 g torsk  
1 fennikel  
75 g små fine spinatblade  
1 rødløg  
2 spsk finthakket dild  
2 spsk Nordisk Rapsolie  
Sydesalt og friskkværnet peber

Fennikel skæres i meget tynde skiver, gerne på et mandolinjern. Spinatbladene skylles grundigt og duppes fri for vand. Rødløget pilles, skæres i halve og herefter i tynde både. Dilden hakkes fint. Alle ingredienserne blandes sammen, vendes med 1 spsk rapsolie og krydres med sydesalt og friskkværnet peber. Torsken skæres i 4 ens stykker, pensles med rapsolie, krydres med salt og peber og bages i 200° varm ovn i ca. 10 minutter. Jomfruhummersuppen varmes nænsomt op, sammen med en ¼ liter piskefløde. Server torsken i en dyb tallerken, kom fennikelsalaten ovenpå og hæld forsigtig den varme suppe omkring. Server godt hjemmebagt brød til.





**JOMFRUHUMMERSUPPE**

**VINTERTID ER SUPPETID**  
Ejend og stoker er behøvet for supper og er en bedre varme på en blandede

**TILBEREDNING**  
Varm suppen  
narranset op, tilset  
1/2 l piksefæde og  
server suppen til en  
god friskost, til fars  
eller som hovedret.  
Server med godt  
koldharvet brød

**KOKKENS TIPS**  
Server suppen med kogte jomfruhummerhuder,  
karnemelinger eller rejer, sammen med friske  
grønt og purre. Til hovedret kan de tilføjes  
til kød, der serveres med de sidste 15 minutter.  
Server med godt koldharvet brød. Tilsæt

**JOMFRUHUMMERSUPPE**

**VINTERTID ER SUPPETID**  
Ejend og stoker er behøvet for supper og er en bedre varme på en blandede

**TILBEREDNING**  
Varm suppen  
narranset op, tilset  
1/2 l piksefæde og  
server suppen til en  
god friskost, til fars  
eller som hovedret.  
Server med godt  
koldharvet brød

**KOKKENS TIPS**  
Server suppen med kogte jomfruhummerhuder,  
karnemelinger eller rejer, sammen med friske  
grønt og purre. Til hovedret kan de tilføjes  
til kød, der serveres med de sidste 15 minutter.  
Server med godt koldharvet brød. Tilsæt

**JOMFRUHUMMERSUPPE**

**VINTERTID ER SUPPETID**  
Ejend og stoker er behøvet for supper og er en bedre varme på en blandede

**TILBEREDNING**  
Varm suppen  
narranset op, tilset  
1/2 l piksefæde og  
server suppen til en  
god friskost, til fars  
eller som hovedret.  
Server med godt  
koldharvet brød

**KOKKENS TIPS**  
Server suppen med kogte jomfruhummerhuder,  
karnemelinger eller rejer, sammen med friske  
grønt og purre. Til hovedret kan de tilføjes  
til kød, der serveres med de sidste 15 minutter.  
Server med godt koldharvet brød. Tilsæt

# NORDISK TANG

| EN NY OG SPÆNDENDE KOMBINATION AF TANG OG DILD. TANG HAR EN LET SØDLIG OG SALT SMAG, MEN ER OGSÅ EN NATURLIG SMAGSFORSTÆRKER DER BIDRAGER MED UMAMI OG FREMHÆVER DE 4 SMAGE: SURT, SØDT, SALT OG BITTERT.

NORDISK TANG FINDES I 4 VARIANTER

## SENNEP MED TANG & DILD

SENNEP DER ER KRYDRET MED DILD, CITRONSKAL OG 3 SLAGS HÅNDHØSTET TANG. SUKKERTANG, ISHAVSTANG OG BLÆRETANG. BRUGES SOM SAUCE TIL GRAVAD LAKS OG RØGET LAKS, TIL KRYDRING AF DRESSINGER OG MARINADER TIL FISK OG SKALDYR.

## RAPSOLIE MED TANG & DILD

KOLDPRESSET RAPSOLIE DER ER KRYDRET MED HÅNDHØSTET TANG, DILD OG REVET CITRONSKAL. BRUG OLIE TIL KRYDRING AF FISK OG SKALDYR, SALATER OG RODFRUGTER, TANGMAYONNAISE, DRESSINGER OG MARINADER. PRØV DEN SAMMEN MED BLOMKÅL OG FENNIKEL I TYNDE SKIVER, TILSAT FORÅRSLØG OG KRYDRET MED SALT OG PEBER. GOD SALAT TIL FISK OG SKALDYR. ELLER SAMMEN MED NYE DANSKE KARTOFLER VENDT MED FRISK DILD OG GROFT SYDESALT.

## TANGSALT MED TIMIAN & ROSMARIN

BRUG SALTET TIL GRILLEN, KRYDRING AF MARINADER OG DRESSINGER, GRØNTSAGS- OG KARTOFFELRETTER SAMT VILDT OG RØDT KØD.

## TANGSALT MED RAMSLØG & CHILI

KRYDRET SALT TIL FISK OG SKALDYR, KRYDRING AF MARINADER OG DRESSINGER, GRILLET FJERKRÆ OG KØD, KARTOFFEL OG BAGTE RODFRUGTER.

**TANG  
& DILD**





## OPSKRIFT

### Gravad laks med fennikel, tang og dild

4 PERSONER

#### ingredienser | fremgangsmåde

1 side laks  
1 tsk. gule sennepsfrø  
1 tsk. brune sennepsfrø  
1 tsk. fennikelfrø  
1 tsk. dildfrø  
0,5 tsk. kommen  
2 tsk. korianderfrø  
1 tsk. hvid peber  
3 spsk. Nordisk sydesalt  
3 spsk. rørsukker  
1 citron, Revet skal  
2 stk. fennikel  
Nordisk Tang & dild, Rapsolie  
Nordisk Tang & dild, Sennep

Bred et stykke film ud i dobbelt størrelse af laksen og læg laksen herpå.. Rist alle de tørre krydderier på en tør pande til de begynder at frigive de æteriske olier – uden at brænde, og knus dem derefter i en morter. Bland de tørre krydderier med sukker, salt & citronskal og fordel blandingen over laksen. Laksen pakkes ind i filmen og marineres i køleskab 2-3 dage. Ved servering skræbes alle krydderierne af laksen. Hak generøse mængder af friskplukket dild og fordel den over laksen, i stedet for krydderierne. Fennikel skæres i tynde skiver på mandolinjern & vendes med Tang & dild olien. Server laksen i tynde skiver med fennikelsalat, tang & dild sennep & Koldhævet Ølandshvede brød.

### Koldhævet Ølandshvede brød

4 PERSONER

#### ingredienser | fremgangsmåde

2,5 dl vand  
0,5 dl. koldpresset rapsolie  
5 gram gær  
4 spsk surdej  
1 spsk Nordisk sydesalt  
100 gram fuldkorns  
ølandshvedemel  
50 gram grahamsmel  
250 gram ølandshvedemel

Bland vand, rapsolie, gær, surdej og salt og tilsæt så mel under omrøring. Herefter æltes dejen i røremaskine i 15-20 minutter, indtil dejen er helt silkeblød & lidt gummiagtigt. Herefter sættes dejen i køleskab i en smurt skål i mindst 12 – 16 timer, men gerne op til 24 timer. Dagen efter drysses grahamsmel på en bageplade og dejen hældes ud over. Her står den lige og sunder sig i en times tid, mens ovnen varmer op til 250 grader, og herefter bages hvedebrødet i 20 minutter.





# NORTH GASTRIK

| NORDISK GASTRIK ER EN KAMELISERET ÆBLEDDIKE DER GIVER MØRKE SAUCER OG SAMMENKOGTE RETTER STRUKTUR OG MERE SMAG VED HJÆLP AF SØDME, BITTERHED OG FRISKHED. MAN KAN HELT ELLER DELVIST UNDVÆRE FEDTET, VED AT LADE GASTRIKKEN LEVERE BÅDE KONSISTENS OG SMAGSTYRKE. TILSÆT EN SKEFULD AF GANGEN INDTIL DU ER TILFREDS MED VELSMAGEN.

GASTRIKKEN FINDES I 2 VARIANTER

## ÆBLE

ÆBLE GASTRIKKEN HAR SUR/SØDLIGE NOTER, MED EN SIRUPSAGTIG KONSISTENS, EN FANTASTISK AROMA OG EN DYB KOMPLEKSITET I SMAGEN. GASTRIK BRUGES TIL JUSTERING OG SMAGSGIVER I SAUCER OG GRYDERETTER.

## BLOMME

VI HØSTER BLOMMERNE NÅR DE ER FULDMODNE OG LAVER DEM TIL EDDIKE, SOM SIDEN HEN KOGES TIL BLOMMEGASTRIK. GASTRIKSEN KAN OGSÅ BRUGES SOM KOLD SUR/SØD SAUCE TIL FORRETTER, TIL AT GLASERE AND, OKSEKØD, VILDT OG LAKS, MEN OGSÅ SOM SMAGSGIVER I VINAGRETTE.

NORTH

## ANVENDELSE & TIPS

Gastrikken indeholder smagstoner der er svære at tilføje enkeltvis til maden; bitterhed, sødme fra karameliseringen af sukkeret, frugtighed og friskhed fra eddiken.

Når man står med en sauce, der mangler helhed og smagsmæssig ensretning, er et par spiseskefulde gastrik som regel det, der skal til. Gastrik er af samme grund uhyre velegnet, når du laver mad med et minimum af fedt. Du kan tilsmage saucer, supper og sammenkogte retter som netop nævnt, og få stor smagfylde uden ekstra fedt fra fx fløde.

**TIP** *Gastrik er også velegnet som sauce i sig selv; du kan glasere kød, fisk eller grøntsager med den, og du kan bruge den som ingrediens i vinaigrette.*



# NORTH BALSAMISK EDDIKE

| BALSAMISK EDDIKE UDVALGT FRA DE BEDSTE EGETRÆSFADE. FADLAGRING AFRUNDER SMAGEN OG GIVER EDDIKEN DYBDE. FADLAGRET BALSAMISK EDDIKE ER DEN UNIKKE HARMONI MELLEM DEN KONCENTREREDE EDDIKE I FADET, TIDEN OG INDDAMPET FRUGTSAFT.

BALSAMISK EDDIKE FINDES I 2 VARIANTER

## BALSAMISK BLOMME EDDIKE

BLOMME EDDIKEN HAR SUR/SØDLIGE BLOMME-NOTER, MED EN SIRUPSAGTIG KONSISTENS, EN FANTASTISK AROMA OG EN DYB KOMPLEKSITET I SMAGEN, SOM OPSTÅR EFTER LAGRING PÅ EGETRÆS FADE. ANVENDES SOM EN KLASSISK ITALIENSK BALSAMICO.

## BALSAMISK ÆBLE EDDIKE

ÆBLE EDDIKEN HAR SUR/SØDLIGE ÆBLE-NOTER, MED EN SIRUPSAGTIG KONSISTENS, EN FANTASTISK AROMA OG EN DYB KOMPLEKSITET I SMAGEN, SOM OPSTÅR EFTER LAGRING PÅ EGETRÆ FADE. ANVENDES SOM EN KLASSISK ITALIENSK BALSAMICO.

NORTH

## OPSKRIFT

### *Balsamisk æble eddike dressing*

ingredienser | | fremgangsmåde

½ kop balsamisk æble eddike  
½ kop olivenolie  
1 spsk dijonsennep  
1 spsk honning  
Smag til med salt og peber

Bland balsamisk æble eddike, olivenolie, dijonsennep og honning i en skål eller et glas.  
Rør eller ryst godt, indtil ingredienserne er godt blandet sammen.  
Smag til med salt og peber efter behov.  
Server over en frisk grøn salat eller brug som dressing til en anden yndlingsalat.  
Denne balsamisk æble eddike dressing er enkel og nem at lave, men den har stadig en dejlig og kompleks smag, som vil tilføje et ekstra pift til enhver salat.



NORTH

200 ml.



# MEAT ME BEARNAISE

| BEARNAISE ER EN LÆKKER SAUCE, DER ANSES FOR AT VÆRE EN AF DE FEM GRUNDSAUCER I DET NYE FRANSKE KØKKEN. OPRINDELIGT UDVIKLET I DET 19. ÅRHUNDREDE, ER BEARNAISE SAUCE I DAG EN AF DE MEST POPULÆRE OG ALSIDIGE SAUCER I DET MODERNE KØKKEN. MEAT ME BEARNAISE ER PERFEKT TILBEHØR TIL BØF ELLER OKSEMØRBRAD, OG FUNGERER OGSÅ GODT MED FISK, SKALDYR OG GRØNTSAGER. PRØV OGSÅ MEATME BEARNAISE I SANDWICH OG WRAPS OG SOM DIP TIL FRITTER ELLER GRØNTSAGSSTÆNGER.

BEARNAISE FINDES I 3 VARIANTER

## KLASSISK BEARNAISE

KLASSISK BEARNAISE ER DEN ÆGTE SMAG AF BEARNAISE. ESTRAGON GIVER SAUCEN SIN KARRIERISTISKE SMAG. SAUCEN KAN ENTEN NYDES KOLD SOM DIPDYPPELSE ELLER OPVARM SAUCEN NÆNSOMT I ET VANDBAD ELLER KASSEROLLE UNDER KONSTANT OMRØRING.

## CHILI BEARNAISE

CHILI BEARNAISE ER EN SPÆNDENDE VARIANT AF DEN KLASSISKE BEARNAISE SAUCE. MENS DEN ORIGINALE SAUCEN ER KENDT FOR SIN KARRIERISTISKE ESTRAGONSMAG, TILFØJER CHILI BEARNAISE ET EKSTRA ELEMENT AF VARME OG KRYDRET SMAG.

CHILI BEARNAISE ER PERFEKT TILBEHØR TIL EN SAFTIG BØF ELLER EN SANDWICH. SAUCEN KAN ENTEN NYDES KOLD SOM DIPDYPPELSE ELLER OPVARM SAUCEN NÆNSOMT I ET VANDBAD ELLER KASSEROLLE UNDER KONSTANT OMRØRING.

## TRØFFEL BEARNAISE

TRØFFEL BEARNAISE ER EN LUKSURIØS OG VELSMAGENDE VARIANT AF DEN KLASSISKE BEARNAISE SAUCE. MENS DEN KLASSISKE BEARNAISE ER KENDT FOR SIN KARRIERISTISKE ESTRAGONSMAG, TILFØJER TRØFFEL EN EKSTRA DIMENSION AF KOMPLEKSITET OG INTENS SMAG TIL SAUCEN. TRØFFEL BEARNAISE TILFØJER PIKANT GOURMETS MAG TIL ENHVER RET, LIGE FRA EN BØF TIL GRØNTSAGER ELLER POMMES FRITES. SAUCEN KAN ENTEN NYDES KOLD SOM DIPDYPPELSE ELLER OPVARM SAUCEN NÆNSOMT I ET VANDBAD ELLER KASSEROLLE UNDER KONSTANT OMRØRING.

*Saucen kan enten nydes  
kold som dipdyppelse  
eller varm som tilbehør  
til en god bøf* →



MEAT ME

---

## OPSKRIFT

---

### Bøf med bagt kartoffel og bearnaise

ingredienser | | fremgangsmåde

2 bøffer (okse eller kalv)  
2 store bagekartofler  
2 spsk. olivenolie  
Salt og peber  
1 portion MeatMe Bearnaise  
som tilbehør

Vask kartoflerne, og skær dem i halve på langs.  
Pensl kartoflerne med olivenolie, og drys med salt og peber.  
Bag kartoflerne i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 45-50 minutter, eller indtil de er møre og gyldne.  
Grill bøfferne på en varm grillpande eller uden-dørs grill i 2-3 minutter på hver side, afhængigt af din foretrukne stegningsgrad.  
Lad bøfferne hvile i 5 minutter, inden de skæres i skiver.  
Server bøf og kartoffel sammen med en portion frisklavet MeatMe Bearnaise  
*Bearnaisesauce er en klassisk og velsmagende følgesvend til en god bøf.*





# UHMNIKA

| LAD DINE SMAGSLØG DANSE I TAKT MED DE UDSØGTE SMAGSKOMBINATIONER, SOM DETTE ENESTÅENDE TILBEHØR BRINGER TIL BORDET. IMPONER DINE GÆSTER OG FORKÆLE DIG SELV MED EN UOVERTRUFFEN SMAGSSYMFONI.

UHMNIKA FINDES I 11 VARIANTER

## BLOMMESIRUP MED MANDLER & ROSMARIN

BLOMMESIRUP, MANDLER OG ROSMARIN ER EN FANTASTISK TREENIGHED. GOD SOM TILBEHØR TIL KRAFTIGE MARKANTE TØRRE OSTE SOM "HAVGUS", HVOR DEN SØDLIGE SIRUP SPILLER OP TIL OSTENS SALTE KRYSTALKNAS, MEN OGSÅ TIL BLÅSKIMMELOSTE.

## HYBENKOMPOT MED APPELSIN & VANILLE

VORES HYBENKOMPOT ER FREMSTILLET AF SOLMODNE HYBEN, SOM BLIOT ER KOGT SAMMEN MED SAFTIGE APPELSINER OG ET STREJF AF VANILJE. KOMPOTTEN ER DEN PERFEKTE LEDSAGER TIL OSTEBORET, KAGER, PANDEKAGER ELLER BARE NYDE SOM EN LÆKKER TOPPING TIL DIN YNDLINGSDESSERT.

## ÆBLEKOMPOT MED HAVTORN & INGEFÆR

ÆBLEKOMPOT ER EN KRYDRET MARMELADE, SOM ER DET PERFEKTE TILBEHØR TIL OSTEBORET. DENNE VARIANT ER MED HAVTORN, SOM ER EN VILDTVOKSENDE NORDISK FRUGTBUSK MED SIN HELT EGEN EKSTOTISKE SMAG.

## SOLBÆRKOMPOT MED HONNING & LAKRIDS

SOLBÆRKOMPOT ER ET KLASISK TILBEHØR TIL DE MILDE OSTE. VI HAR SØDET DEN HONNING OG TILSAT LAKRIDS, SOM GIVER ET INTERESSANT MODSPIL TIL DE SMAGFULDE SOLBÆR.

## PÆREKOMPOT MED KRONDILD & CITRON

KOMPOTTENS KRYDREDE ANISNOTER KOMMER FRA FENNIKEL OG KRONDILLEN. VI HAR TILSAT ET STREJF AF CITRON SOM MODSPIL TIL PÆRERNES SØDME. PASSER GODT TIL FEDE BRIETYPEN MEN PRØV DEN OGSÅ TIL KRONDILD FRA UNIKASERIEN.



uhmnika

## MAYO MED KARRY & MANGO

DENNE EKSOTISKE MAYO KOMBINERER DET KLASSISKE, CREMEDE MED EN FORFRISKENDE FUSION AF KARRY OG MANGO. OPLEV ET HINT AF SPICINESS OG FRUGTIG SØDME, DER LØFTER DINE SANDWICHES, SALATER OG GRILLRETTER TIL NYE HØJDER.

## MAYO MED HVIDLØG & CHILI

DENNE LÆKRE MAYO FUSIONERER DEN VELKENDTE, CREMEDE SMAG MED EN KRAFTFULD BLANDING AF HVIDLØG OG ET KRYDRET CHILI-KICK. TILFØJ ET STREJF AF INTENSITET OG VARME TIL DINE SANDWICHES, SALATER OG GRILLRETTER, OG LAD DENNE MAYO MED HVIDLØG OG CHILI FORVANDLE DINE RETTER TIL ET SPÆNDENDE SMAGSEVENTYR.

## MAYO MED RAMSLØG

DENNE UNIKKE MAYO FORENER DEN VELKENDTE, CREMEDE MAYO-TEKSTUR MED DEN FRISKE, AROMATISKE SMAG AF RAMSLØG – NORDENS HVIDLØG. FORVANDL DINE SANDWICHES, SALATER OG GRILLRETTER TIL EN GASTRONOMISK OASE VED AT TILFØJE DENNE MAYO MED RAMSLØG.

## MAYO MED ESTRAGON

EN UDSØGT SMAGSOPLEVELSE, DER BRINGER DET BEDSTE FRA BEARNAISESAUCE TIL DIN MAYO! GIV DINE SANDWICHES, SALATER OG GRILLRETTER ET STREJF AF GOURMET MED DENNE MAYO MED ESTRAGON.

## AIOLI MED HVIDLØG

DENNE AUTENTISKE AIOLI KOMBINERER DEN VELKENDTE, CREMEDE MAYO-KONSISTENS MED DEN FYLDIGE OG AROMATISKE SMAG AF HVIDLØG. TILFØJ ET STREJF AF MIDDELHAVET TIL DINE SANDWICHES, SALATER OG TAPAS.

## PEBERRODSENNEP MED MØRK ØL & HONNING

KOMBINATIONEN AF DE GULE SENNEPSKORN, DEN SØDE HONNING, DEN SKARPE PEBERROD OG DEN BITRE MØRKE OG KRAFTIGE ØL, GIVER EN SPÆNDENDE KRYDRET OG AROMATISK SENNEP. BRUG DEN SOM TILBEHØR TIL GODE PØLSER OG SKINKER, SOM KRYDRING AF DRESSINGER OG MARINADER ELLER TIL GLASERING AF KLASSISK SKINKESTEG.





# LA GUSTOSA

| OPLEV DEN AUTENTISKE SMAG AF ITALIEN MED LA GUSTOSA EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE OG BALSAMISK EDDIKE. VORES PRODUKTER ER FREMSTILLET MED OMHU OG LIDENSKAB FOR AT GIVE DIG DEN BEDSTE SMAGSOPLEVELSE.

LAGUSTOSA EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE ER LAVET AF HÅNDHØSTEDE, KOLDPRESSEDE OLIVEN. DEN HAR EN KARAKTERISTISK GRØN NUANCE OG EN MILD OG FRUGTIG SMAG, DER VIL FORVANDLE ENHVER RET TIL EN LÆKKER OG AUTENTISK ITALIENSK OPLEVELSE.

LAGUSTOSA BALSAMISK EDDIKE ER LAVET PÅ SOLMODNE ITALIENSKE VINDRUER, DER ER INDKOGT OG LAGRET PÅ VINTØNDER, INDTIL DEN OPNÅR SIN FLØJLSBLØDE KONSISTENS OG PERFEKTE BALANCE MELLEM SØDME OG SYRE. DEN ER DEN PERFEKTE TILFØJELSE TIL SALATER, MARINADER, SAUCER OG MEGET MERE.

---

## OPSKRIFT

---

### *Mandelkage med olivenolie og citrus*

ingredienser | | fremgangsmåde

150 g hvedemel  
100 g mandelmel  
2 tsk bagepulver  
1 økologisk appelsin  
1 økologisk citron  
4 æg str. M/L  
275 g sukker  
1,5 dl LaGustosa  
ekstra jomfruolivenolie  
1 tsk LaGustosa ekstra  
jomfruolivenolie  
+ 2 spsk sukker til formen  
25 g mandelflager  
evt. 1 spsk flormelis til pynt

Bland hvedemel, mandelmel og bagepulver sammen i en skål. Riv skallen af appelsin og citron fint og pisk det sammen med æg og sukker, til det er lyst og skummende. Pres saften af appelsinen og citronen. Hæld olien langsomt i dejen, mens der piskes. Tilsæt appelsin- og citronsaft og melblandingen og vend dejen forsigtigt sammen, uden at slå for meget luft ud af den. Kom bagepapir i bunden af en springform på ca. 22 cm. Smør med olie og drys med sukker. Bank overskydende sukker ud og hæld dejen i formen. Drys mandelflager på toppen. Bag kagen ved 175°C (varmluft) i 50-60 min. Dæk evt. kagen løst med et stykke alufolie de sidste 10 min. hvis den begynder at se for mørk ud.  
Lad kagen køle af på en rist, inden den tages ud af formen. Drys evt. med flormelis gennem en sigte inden servering.  
Server sammen med Nelly's iskaffe.





LA GUSTOSA FINDES I 8 VARIANTER

### EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE MED BASILIKUM

LAGUSTOSA EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE ER KOLDPRESSET AF HÅNDHØSTEDE OLIVEN, UMIDDELBART EFTER HØSTEN. OLIVENOLIEN HAR EN UDSØGT GRØN NUANCE MED EN MILD OG FRUGTIG SMAG. DENNE VARIANT ER MED BASILIKUM, OG ER FANTASTISK SOM KRYDDERI TIL FISK OG SKALDYR, GRILLET KYLLING, KALV, OKSE OG GRØNTSAGER SAMT RISOTTO OG PASTARETTER.

### EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE MED CITRON

LAGUSTOSA EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE ER KOLDPRESSET AF HÅNDHØSTEDE OLIVEN, UMIDDELBART EFTER HØSTEN. OLIVENOLIEN HAR EN UDSØGT GRØN NUANCE MED EN MILD OG FRUGTIG SMAG. DENNE VARIANT ER MED CITRON, OG ER FANTASTISK SOM KRYDDERI TIL FISK OG SKALDYR, GRILLET KYLLING, KALV OG GRØNTSAGER SAMT RISOTTO OG PASTARETTER.

### EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE MED CHILI

LAGUSTOSA EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE ER KOLDPRESSET AF HÅNDHØSTEDE OLIVEN, UMIDDELBART EFTER HØSTEN. OLIVENOLIEN HAR EN UDSØGT GRØN NUANCE MED EN MILD OG FRUGTIG SMAG. DENNE VARIANT ER MED CHILI, OG ER FANTASTISK SOM KRYDDERI TIL FISK OG SKALDYR, GRILLET KYLLING, KALV, OKSE OG GRØNTSAGER SAMT RISOTTO OG PASTARETTER.

### ORIGINAL EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE

LAGUSTOSA EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE ER KOLDPRESSET AF HÅNDHØSTEDE OLIVEN, UMIDDELBART EFTER HØSTEN. OLIVENOLIEN HAR EN UDSØGT GRØN NUANCE MED EN MILD OG FRUGTIG SMAG. OLIVENOLIEN ER FANTASTISK SOM KRYDDERI TIL FISK OG SKALDYR, GRILLET KYLLING, KALV, OKSE OG GRØNTSAGER SAMT RISOTTO OG PASTARETTER.

### BALSAMISK EDDIKE MED APPELSIN

LAGUSTOSA BALSAMICO BESTÅR AF VINEDDIKE OG INDDAMPET MOST, LAVET PÅ SOLMODNE ITALIENSKE VINDRUER. BALSAMICOEN LAGRES PÅ VINTØNDER OG HAR EN FLØJLSBLØD KONSISTENS OG PERFEKT BALANCE MELLEM SØDME OG SYRE. BALSAMICOEN KAN BÅDE BRUGES I DET SALTE KØKKEN I DRESSINGER TIL BÅDE SALATER OG KØD ELLER I DET SØDE KØKKEN SOM EN LÆKKER SIRUP TIL ENTEN OST ELLER DESSERT.

### BALSAMISK EDDIKE MED HONNING

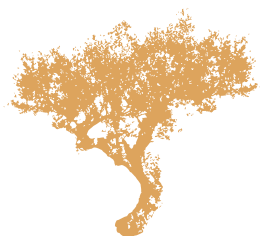
LAGUSTOSA BALSAMICO BESTÅR AF VINEDDIKE OG INDDAMPET MOST, LAVET PÅ SOLMODNE ITALIENSKE VINDRUER. BALSAMICOEN LAGRES PÅ VINTØNDER OG HAR EN FLØJLSBLØD KONSISTENS OG PERFEKT BALANCE MELLEM SØDME OG SYRE. BALSAMICOEN KAN BÅDE BRUGES I DET SALTE KØKKEN I DRESSINGER TIL BÅDE SALATER OG KØD ELLER I DET SØDE KØKKEN SOM EN LÆKKER SIRUP TIL ENTEN OST ELLER DESSERT.

### BALSAMISK EDDIKE MED JORDBÆR

LAGUSTOSA BALSAMICO BESTÅR AF VINEDDIKE OG INDDAMPET MOST, LAVET PÅ SOLMODNE ITALIENSKE VINDRUER. BALSAMICOEN LAGRES PÅ VINTØNDER OG HAR EN FLØJLSBLØD KONSISTENS OG PERFEKT BALANCE MELLEM SØDME OG SYRE. BALSAMICOEN KAN BÅDE BRUGES I DET SALTE KØKKEN I DRESSINGER TIL BÅDE SALATER OG KØD ELLER I DET SØDE KØKKEN SOM EN LÆKKER SIRUP TIL ENTEN OST ELLER DESSERT.

### BALSAMISK EDDIKE MED FIGEN

LAGUSTOSA BALSAMICO BESTÅR AF VINEDDIKE OG INDDAMPET MOST, LAVET PÅ SOLMODNE ITALIENSKE VINDRUER. BALSAMICOEN LAGRES PÅ VINTØNDER OG HAR EN FLØJLSBLØD KONSISTENS OG PERFEKT BALANCE MELLEM SØDME OG SYRE. BALSAMICOEN KAN BÅDE BRUGES I DET SALTE KØKKEN I DRESSINGER TIL BÅDE SALATER OG KØD ELLER I DET SØDE KØKKEN SOM EN LÆKKER SIRUP TIL ENTEN OST ELLER DESSERT.



laGUSTOSA  
ORIGINE L'ULIVETO



# PORKY & PINE BBQ

| FÅ DEN ULTIMATIVE GRILLOPLEVELSE MED PORKY & PINE. GRILLSERIEN VIL FORVANDLE DINE GRILLRETTER TIL GASTRONOMISKE MESTERVÆRKER. VORES PRODUKTER ER NØJE UDVALGT OG SAMMENSAT AF DE BEDSTE RÅVARER, OG MED PORKY & PINE KAN DU VÆRE SIKKER PÅ AT IMPONERE DINE GÆSTER MED DINE GRILL-EVNER. TAG DIN GRILLRETTER TIL NYE HØJDER!

PORKY & PINE FINDES I 13 VARIANTER

## BBQ SAUCE #1 – YELLOW HABANERO & MANGO

BBQ SAUCEN ER KRYDRET MED GUL HABANERO - EN LILLE GUL STÆRK CHILI, MEGET AROMATISK & MED FLORALE NOTER. DEN HAR EN CARIBISK SMAG & DUFT OG GÅR GODT I SPÆND MED DEN SØDE OG EKSTOTISKE SMAG AF MANGO.

## BBQ SAUCE #2 – CHIPOTLE & RED PEPPER

DENNE BBQ SAUCE ER KRYDRET MED CHIPOTLE - EN MEGET MODEN JALAPENOS CHILI, DER ER TØRRET OG RØGET. DEN HAR EN VARM & KARAKTERISTISK RØGFYLDT SMAG, MED SØDLIGE TONER AF TOBAK & CHOKOLADE.

## BBQ SAUCE #3 – CAROLINA REAPER & ORANGE

DENNE VARIANT ER KRYDRET MED CAROLINA REAPER - EN KRYDSNING MELLEM HABANERO & NAGA VIPER. DET ER VERDENS STÆRKESTE CHILI MED EN BRUTAL STYRKE, MEN INDEHOLDER OGSÅ FRUGTIGE OG SØDMEFYLDTE NOTER.

## BBQ MARINADE – ROSE HARISSA

KRYDRET GRILLMARINADE MED EN VARM OG KARAKTERISTISK SMAG FRA RØGET PAPRIKA, SALTE TONER FRA SOYA, SPICYNESS FRA INGEFÆR OG CHILI OG AROMATISKE NOTER FRA ROSA PEBER OG TØRREDE ROSENBLADE. MARINADE ER VELEGNET TIL KRYDRING AF ALLE FORMER FOR KØD, MEN OGSÅ GOD TIL MARINERING RODFRUGTER. VI ANBEFALER DET TIL OKSE, GRIS OG KYLLING.

## BBQ MARINADE – KASHMIR CURRY

KRYDRET GRILLMARINADE MED VARM OG KARAKTERISTISK SMAG FRA KARRY, SALTE TONER FRA SOYA, SPICYNESS FRA INGEFÆR OG CHILI OG AROMATISKE NOTER FRA SPIDSKOMMEN, KARDEMOMME OG NELLIKE. MARINADE ER VELEGNET TIL KRYDRING AF ALLE FORMER FOR KØD, MEN OGSÅ GOD TIL MARINERING AF RODFRUGTER. VI ANBEFALER DEN TIL GRIS, KYLLING OG FISK.

## BBQ KETCHUP – SAN MARZANO TOMATOES

KETCHUPPEN ER LAVET PÅ SMAGFULDE ITALIENSKE SOLMODNE SAN MARZANO TOMATER, SØDET MED RØRSUKKER, BALANCERET MED ÆBLEEDDIKE OG TILSAT SPECIELT UDVALGTE KRYDDERIER.

## BBQ CHILIKETCHUP – PIMENT D'ESPELETTE

CHILIKETCHUPPEN ER LAVET PÅ SMAGFULDE ITALIENSKE SOLMODNE TOMATER, KRYDRET MED PIMENT D'ESPELETTE FRA DEN LILLE BASKISKE BY ESPELETTE. DE SMÅ RØDE CHILIER ER STÆRKE OG ELEGANTE PÅ SAMME TID OG FREMHÆVER SMAGEN UDEN AT OVERDØVE

## BBQ MUSTARD – MANGO & YELLOW HABANERO

KOMBINATIONEN AF DE GULE SENNEPSFRØ, DEN SØDE MANGO OG DEN STÆRKE GULE HABANERO CHILI, GIVER EN SPÆNDENDE & AROMATISK MIDDLESTÆRK SENNEP. UUNDVÆRLIG TIL ALLE FORMER FOR BBQ, MEN OGSÅ GOD SOM TILBEHØR TIL CHARCUTERI OG KRYDRING AF MARINADER OG DRESSINGER.

## BBQ MUSTARD – PIMENT D'ESPELETTE

GROV SENNEP MED HONNINGNOTER, KRYDRET MED PIMENT D'ESPELETTE FRA DEN LILLE BASKISKE BY ESPELETTE. DE SMÅ RØDE CHILIER ER STÆRKE OG ELEGANTE PÅ SAMME TID OG FREMHÆVER SMAGEN UDEN AT OVERDØVE. UUNDVÆRLIG TIL ALLE FORMER FOR BBQ, MEN OGSÅ GOD SOM TILBEHØR TIL CHARCUTERIE OG KRYDRING AF MARINADER OG DRESSINGER.

## BBQ MUSTARD – TARRAGON & GARLIC

DEN KLASSISKE KOMBINATION AF SENNEP, HONNING, ESTRAGON & HVIDLØG, GIVER EN BLØD, KRYDRET OG MELLEMSTÆRK SENNEP. UUNDVÆRLIG TIL ALLE FORMER FOR BBQ, MEN OGSÅ GOD SOM TILBEHØR TIL CHARCUTERIE OG KRYDRING AF MARINADER OG DRESSINGER.



### BBQ RUB #1 - SPICY SMOKED LIQUIRICY

NO 1 ER EN BBQ RUBS MED EN VARM OG KARAKTERISTISK SMAG FRA RØGET PAPRIKA, SPICYNESS FRA INGEFÆR & CHILI OG TYDELIGE LAKRIDSNOTER. RUB'EN ER VELEGNET SOM KRYDRING AF ALLE FORMER FOR KØD. VI ANBEFALER DEN TIL GRIS & KYLLING, MEN OGSÅ TIL GRILLET LAKS.

### BBQ RUB #2 - HOT FLOWERY AROMATIC

NO 2 ER EN VELSMAGENDE BBQ RUBS MED VARM OG PIKANT SMAG FRA PAPRIKA, SPICYNESS FRA INGEFÆR OG CHILI OG AROMATISKE NOTER FRA ROSA PEBERKORN OG TØRREDE ROSENKNOPPER. RUB'EN ER VELEGNET SOM KRYDRING AF ALLE FORMER FOR KØD. VI ANBEFALER DEN TIL OKSE OG LAM.

### BBQ RUB #3 - SPICY TASTY & EXOTIC

NO 3 ER EN AROMATISK BBQ RUBS MED EN PIKANT SMAG FRA PAPRIKA, SPICYNESS FRA INGEFÆR OG CHILI, KRYDRET MED DE VARME OG EKSTOTISKE KRYDDERIER ALLEHÅNDE, NELLIKE OG KARDEMOMME. RUB'EN ER VELEGNET SOM KRYDRING AF ALLE FORMER FOR KØD. VI ANBEFALER DEN TIL KYLLING, OKSE OG LAM.



PORKY  
& PINE



## OPSKRIFT

### Revelsben i spicy BBQ sauce

4 PERSONER

ingredienser | fremgangsmåde

1,5 kg revelsben  
5 spsk. Porky&Pine  
BBQ sauce #1 - Yellow  
Habanero & Mango

Kom revelsbenene i en frysepose sammen med BBQ-saucen, og lad dem marinere på køl natten over. Læg revelsbenene i et ovnfast fad (gem den overskydende marinade), dæk det med et låg eller sølvpapir, og sæt det i ovnen ved 140 grader varmluft/160 grader alm. ovn 2 timer. Tag revelsbenene ud af ovnen, fjern låget/sølvpapiret, og pensl dem med marinade. Skru ovnen op på grillfunktion (eller fyr op i grillen), og steg dem yderligere 10 minutter, til de får en pæn farve. Hold godt øje undervejs, så de ikke brænder på. Kan også laves på grill ...

Nyd revelsbenene med en kålsalat, bagte kartofler og nybagt italiensk hvedebrød.

### Italiensk hvedebrød bagt med Manitoba hvedemel

4 PERSONER

ingredienser | fremgangsmåde

3 dl lunken vand  
20 gram gær  
100 gram hvedemel  
350 gram Manitoba  
italiensk hvedemel  
2 tsk salt  
3 spsk olivenolie til dej  
før hævnning  
2 spsk olivenolie  
under hævnning

Rør gæren ud i lunken vand. I en anden skål blander du de to typer mel sammen med salt, og rører det derefter gradvist ud i væsken sammen med olivenolien. Ælt den med hænderne indtil dejen ikke længere klister til hænderne. Tilføj evt. mere hvedemel. Læg dejen i skålen, og smør overfladen med et par spiseskefulde olie. Lad den hæve overdækket i 45 minutter. Ælt forsigtigt - og lad dejen hvile 30 minutter. Del herefter dejen i to og form hurtigt to aflange brød, som du lægger på en bageplade. Lad dem hæve 15 minutter. Lav et snit på langs af brødene, og pensl dem med olivenolie. Bages midt i ovnen ved 200 grader i cirka 20 minutter. Det italienske hvedebrød er færdigt når det er smukt og gyldent.



## NELLY'S | NELLY'S ER OPKALDT EFTER MIN MORMOR, NELLY TOMINE.

HUN VAR HJEMMEGÅENDE KOGEKONE, SOM MAN JO VAR DENGANG, OG DYRKEDE, SYLTEDE, KOGTE OG BAGTE ALTING SELV. JEG MINDES MED GLÆDE DE SMÅ STUNDER VED DET BLÅ UDTRÆKSBORD I HENDES LILLE KØKKEN, HVOR HUN SERVEREDE FANTASTISK HJEMMELAVET MAD. VI SNAKKEDE OM MAD OG OPSKRIFTER OG BLADREDE I DET GAMLE OPSKRIFTHÆFTE SOM ER GÅET I ARV I VORES FAMILIE I GENERATIONER.

NELLY'S FINDES I 6 PRODUKTKATEGORIER

### NELLY'S BRÆNDE MANDLER | 4 VARIANTER | SÆSONVARE

NOUGAT+MANDARIN | KARAMEL+KAKAO | KARAMEL+SYDESALT | GIN+SALT+CITRON

BRÆNDE MANDLER ER EN VASKEÆGTE JULEKLASSIKER, DER HOLDER ÅR EFTER ÅR. DE BÅDE SMAGER OG DUFTER AF JUL, SÅ DET BRAGER, PRÆCIS SOM JEG HUSKER DEM HOS MIN GAMLE MORMOR NELLY TOMINE.

### NELLY'S KARAMELLER | 3 VARIANTER

KLASSISK FLØDEKARAMEL | CHOKOLADEKARAMEL | LAKRIDSKARAMEL

HÅNDLAVEDE BLØDE & SØDE KARAMELLER MED EN OVERRASKENDE SALTSMAG, SOM SMELTER SAMMEN MED DEN SØDE FLØDEKARAMELSMAG. FLØDEKARAMELLERNE HAR LIGE PRÆCIS DEN BLØDE KONSISTENS SOM JEG HUSKER DET HJEMME HOS MIN MORMOR, NELLY TOMINE.

### NELLY'S KARAMELSAUCE | 1 VARIANT

KARAMEL+SYDESALT

REN KARAMELSMAG MED EN ANELSE SALT SOM PRIKKEN OVER I'ET. BRUG KARAMELLEN SOM LÆKKER SMØREPÅLÆG, SOM SMAGSGIVER I IS ELLER DESSERTSAUCER, ELLER SOM TOPPINGS PÅ IS, KAGER OG DESSERTER.

### NELLY'S BRUNSVIGERSAUCE | 1 VARIANT

KARAMEL

REN BRUNSVIGERNYDELSE MED EN ANELSE SALT SOM PRIKKEN OVER I'ET. BRUG SAUCEN SOM LÆKKER SMØREPÅLÆG, SOM SMAGSGIVER I IS ELLER DESSERTSAUCER, ELLER SOM TOPPINGS PÅ IS, KAGER OG DESSERTER.

### NELLY'S KAFFESIRUP | 4 VARIANTER

VANILLE | KARAMEL | CHOKOLADE | HASSELNØD

PRØV EN HELT NY KAFFEOPLEVELSE MED VORES KAFFESIRUP. PERFECT TIL EN KOP DEJLIG, VARM KAFFE, ELLER SOM SMAGSGIVER I DIN ISKAFFE. KAN OGSÅ BRUGES SOM DESSERTSAUCE ELLER SAMMEN MED YMER OG YOGHURT.

### NELLY'S ISKAFFE | 5 VARIANTER

ESPRESSO | CHOKOLADE | KARAMEL | WHISKEY+FARIN | ROM+KAKAO

VI KOLDBRYGGER VORES KAFFE FORDI DET UDNYTTER KAFFEBØNNENS FULDE AROMATISKE POTENTIALER OG GIVER EN KAFFESMAG MED STOR SØDME, MINDRE BITTERHED & DYB KOMPLEKSITET. ISKAFFE ER FANTASTISK PÅ EN VARM SOMMERDAG.





noor  
mann  
FOODLAB



NELLY'S



# noor mann

F O O D L A B

NOR  
DISK

NATURENS FÖRÄD



PEARLFISHER



NORTH



KELLY'S

RORY  
& PINE

IIS

www.iis.dk



IGUSTOSA



LUTHERUS



MEAT TIME