

Inspiration til varme og kolde retter i gratinkonsistens / IDDSI ▼4



*Vi gi'r en hånd med i køkkenet, så det bliver let at servere
en kulinarisk oplevelse i synkevenlig konsistens*



Det skal være nemt og lækkert

En klassisk varm ret fra det danske køkken består ofte af kød, kartofler, grønt og en sauce.

Vi har udviklet et sortiment af kød- og grøntsagsprodukter, som du let kan kombinere på 1000 måder.

Tilsæt blot en glat kartoffelmos, og form den på forskellige måder for at skabe variation. Vi giver et bud på en nem og lækker kartoffelmos, som ikke kræver meget andet end kogte kartofler og en purépresser.

Smagfuld sauce til enhver lejlighed. Med vores gode grundopskrifter kan du selv tilpasse saucerne, så de passer til din menu. Mulighederne er mange, og det er let at gå til.

Balanceret næringsindhold til småtspisende og normalkost

Ernæringsmæssigt matcher vores mad 'kost til småtspisende'. Men er dine middags-gæster med synkebesvær normaltspisende, kan du blot reducere fedtindholdet i kartoffelmos og saucer og derved forsat anvende vores kød- og grøntsagsprodukter.

Mange mennesker med synkebesvær efterspørger smagen af det klassiske danske køkken. Her er vores bud på, hvordan man kan glæde sine frokostgæster med simple opskrifter på gelérugbrød og pyntesky, samt brug af vores kød- og grøntsagsprodukter.

Ernæringsmæssigt kan du let tilpasse smørrebrødet til både småt- og normaltspisende frokostgæster ved at justere på mængden af fedt i dressinger og smørelse – samt evt. tilsætte proteinpulver til dit gelésmørrebrød.



Kylling gratin med karrymayo, bagt tomat og pynteperle

Opvarmning og holdbarhed

Alle vores kød- og grøntsagsprodukter sælges som frostvarer og har en holdbarhed på op til 12 måneder ved -18°C og 48 timer efter optøning ved 5°C.

Opvarmning i kombiovn: Fordel produkterne i en gastrobakke m/låg – opvarm v/ 100°C m/damp i ca. 10 min.

Opvarmning i mikroovn: Fordel produkterne på en tallerken m/låg – opvarm 100 g. ca. 3 min v/700W.

Anvendelse til smørrebrød: Læg de frosne produkter på et skærebræt og lad dem tø op i ca. 10 min. før udskæring.

Inspiration til smørrebrød i gratinkonsistens

Skal det være let og lækkert, så er her et par ideer, som med sikkerhed vækker begejstring og hvor det er nemt at lave prikken over i'et. Pålæg- og grøntsagsgratin fra Vores Smagsløg + lette opskrifter på gelérugbrød og pyntesky – alt sammen i gratinkonsistens.



Hakkebøf gratin med syltede rødlogs- og cornichonsky

Rødkålssky

10 g husblas
200 g henkogt rødkål
100 g rødkålslage

- Læg husblas i blød i koldt vand
- Blend rødkål og rødkålslage til en helt glat og ensartet masse
- Smelt det opblødte husblas og rør det i den blendede masse (det må ikke blendes i, da farven bliver gynet og lyserød)
- Fyld massen i en firkantet form og stil på frost
- Når rødkålen skal anvendelse tages den direkte fra frost og rives på et rivejern

Tip! Sky med cornichon eller syltede rødlog laves på samme måde. I stedet for at bruge et rivejern kan skyen blot køles og skæres ud i passende stykker.



Frikadelle gratin med rødkål, cornichon- og appelsinsky

Sky med appelsin eller citron

2 dl friskpresset appelsin- eller citrønsaft
7 g husblas

- Varm saften op og tilsæt husblas
- Hæld skyen i en beholder



Fiskedelle gratin, blendet reme og pynteperle

Gelé rugbrød

Ca. 20 skiver

22 g husblas
700 g vand
280 g mørkt rugbrød
3 g salt
Evt. kulør

- Kog rugbrød, vand og salt op
- Blend massen med en stavblender
- Tilsæt tørre blade husblas
- Tilsæt evt. kulør
- Hæld massen i en folieform og frys ned
- Skær rugbrødet i skiver, mens det er let frosset – evt. på en pålægsmaskine

Tip! Rugbrødsskiverne kan let fryses ned med mellemlægspapir imellem – så er der altid lidt på frost at tage af.

Grønne pynteperler

Ca. 3 dl olie – smagsneutral
1 dl krydderurtesaft (blendede krydderurter med vand + evt. lidt salt og citron)
7 g husblas

- Stil olien på frost i et højt bæger
- Varm saften op og tilsæt husblas – køl lidt ned
- Dryp dråber af saften ned i den iskolde olie (min 10 cm. olie – da dråben skal hærde)
- Ved anvendelse tages perlerne op fra olien med en hulske og skylles i koldt vand

En kulinarisk oplevelse i gratinkonsistens

Vi ved, hvor svært det kan være at lave god mad, som har gratinkonsistens (IDDSI 4), så maden fortsat ligner den oprindelige ret, og stadig kan vække alle sanserne og appetitten. Vi har øvet os i mange år og kan give dig en hånd i køkkenet, så din gratinkost både smager godt og ser lækker og indbydende ud.

Det er en kunst at balancere den rette ernæring med smagen af god mad, som er modificeret til gratinkonsistens, og stadig har bevaret sit æstetiske udtryk. Tiden i køkkenet er ofte begrænset, og konsistensen kan drille selv den bedste madhåndværker.

God mad er livskvalitet – æstetik, smag og konsistens

Mad er vigtig for menneskers livskvalitet. Mens mange af os lever for at spise og nyde maden, så kæmper mennesker med synkebesvær ofte med maden for at overleve. Derfor er det ekstra vigtigt, at måltiderne er en god oplevelse, hvor hver bid tæller for at sikre trivsel og stabilitet.

Sanserne styrer appetitten, og det er vigtigt at sanserne stimuleres. Udseende, duft og genkendelighed er nødvendigt for at vække lysten til at smage på maden. Smagen skal leve op til det visuelle udtryk og forventningerne, uanset personens funktionsniveau eller evne til at udtrykke sig verbalt.

Vores Smagsløg – de bedste råvarer tryllet til gratinkonsistens

Vores mission er at levere god mad af høj kvalitet i gratinkonsistens. Vi bruger førsteklasses råvarer og sikrer, at maden bevarer sin smag gennem hele tilberedningsprocessen, samtidig med at grøntsager og kødretter ligner almindelig mad. Vi bruger også speciallavede 3D-forme, som vi selv har udviklet og fået støbt. Men lad ikke øjet snyde dig – al mad fra Vores Smagsløg har samme konsistens som gratin.

Gratinkonsistens /IDDSI ▼4
kan let spises uden tænder og med minimal tungefunktion.



Glat kartoffelmos 10 portioner

1 kg bagekartofler, skrælet og skåret i mindre stykker
50 g smør
150 g sødmælk
5 g salt

- Kog kartoflerne uden salt og pres dem igennem en purèpresser
- Opvarm mælk og smør og rør det i kartoffelmassen
- Smag til med salt

Tip! Kartoffelmosen kan formes med en varm/våd ske, så det ligner almindelige kartofler. Kartoffelmosen er også blød nok til at sprøjte igennem en sprøjtepose, så udtrykket på menuen kan varieres.



Cremede rejer 10 portioner

210 g kogte rejer, konserver
10 g hummerpasta
75 g vand
5 g agar
2 g xantana
Evt. lidt rødbedefarve

- Kog agar op med vand og hummerpasta og lad koge 2 min.
- Tilsæt rejer og blend til en ensartet masse
- Tilsæt xantana og blend igen
- Vurder farven og tilsæt evt. lidt rødbedefarve
- Hæld massen i en sprøjtepose og form små rejer på et stykke bagepapir
- Stil på frost til rejerne er helt frosne, hvorefter de kan anrettes

Tip! Dressingen kan laves på creme fraiche smagt til med blendet dild, citron, salt, hvid peber og evt. lidt sukker.

Frikadelle gratin med bagt tomat, ærter og kartoffelmos

Lys grundsauce 10 portioner

1 l sødmælk
150 g piskefløde
50 g stivelse (majs eller hvede)
5 g salt
5 g sukker
0,5 g hvid peber

- Pisk mælk, fløde og stivelse sammen i en gryde og kog op under omrøring
- Tilsæt sukker, salt og hvid peber og kog op
- Smag til og vurder konsistensen (tyk konsistens)

Tip! Brug grundsaucen som en base for de kendte danske lyse saucer. Tilsæt fx. blendet persille for at få en persillesauce eller blendet pickles for at få en remouladesauce osv.



Mørk grundsauce /skysauce 10 portioner

50 g smør eller fedt fra stegesky
50 g stivelse (majs eller hvede)
1 l fond (kogt på ben og evt. grøntsager med proteinindhold på 9 g/100g)
100 g piskefløde
5 g salt (alt efter hvor salt fonden er)
10 g citronsaft
0,5 g peber
Kulør

- Lav en opbugning af smør/fedt og stivelse
- Tilsæt fond lidt efter lidt og kog op i ca. 5 min
- Smag til med salt, citron, peber og evt. andre smagsgiver
- Tilsæt kulør og vurder konsistensen (tyk konsistens)

Tip! Anvendes der koncentreret bouillon i stedet for fond, skal der tilsættes proteinpulver. Tilsæt evt. ribsgele, hvis det er til frikadeller eller medister. Blendt bløde løg, hvis det er til hakkebøf eller måske kværnet timian, som fungerer godt til en stegt kylling.

Kyllingebryst gratin med bagt tomat, majs og paprikasauce

Hakkebøf gratin med blomkål, bagt tomat og mørk lagsauce

Til inspiration:
Synkevenlig menuplan til to uger
Gratinkost/ IDDSI ▼ 4



Frikadeller med blomkål og gulerødder
Hertil kartoffelmos og skysauce

Kyllingebryst med bagt tomat og majs
Hertil kartoffelmos og paprikasauce

Kødboller med ærter og gulerødder
Hertil kartoffelmos og karrysauce

Medister med bagt tomat og majs
Hertil kartoffelmos og skysauce

Fiskedeller med gulerødder og ærter
Hertil kartoffelmos og persillesauce

Hakkebøf med ærter og bagt tomat
Hertil kartoffelmos og bearnaisesauce

Frankfurter med ærter og majs
Hertil kartoffelmos og tomat sauce



Krebinet med ærter og gulerødder
Hertil kartoffelmos og bechamelsauce

Kødboller med majs og blomkål
Hertil kartoffelmos og tomat sauce

Fiskedeller med bagt tomat og ærter
Hertil kartoffelmos og remouladesauce

Hakkebøf med blomkål og bagt tomat
Hertil kartoffelmos og brun løgsauce

Medister med gulerødder og blomkål
Hertil kartoffelmos og stuvet spinat

Kyllingebryst med majs og gulerødder
Hertil kartoffelmos og skysauce

Frikadeller med bagt tomat og ærter
Hertil kartoffelmos og krydderurtesauce



Alt er naturligt
ready to eat



Kødbolle, 35 g



Krebinet, 70 g



Medister, 70 g



Fiskedelle, 35 g



Hakkebøf, 70 g



Kyllingebryst, 70 g



Frankfurter, 70 g



Frikadelle, 35 g

Bagt tomat, 25 g



Ært, 25 g



Majs, 20 g



Gulerod, 25 g



Blomkål, 40 g

VORESSMAGSLØG

Herstedøstervej 27-29
2620 Albertslund
Tlf.: 25 97 16 06
info@voressmagslog.dk



www.voressmagslog.dk