

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

Nye
produkter til
dit køkken!



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

Nye produkter

Velkommen til de nyeste produkter hos Vores Smagsløg: smørstegt kuller, flæsksteg, oksesteg og kyllingefrikadeller. Alle vores produkter har samme synkevenlige gratinkonsistens, tilsvarende IDDSI▼4.

Vi håber, at I finder inspiration og kan bruge vores lette opskrifter sammen med produkterne, så det er hurtigt og nemt at servere en kulinarisk oplevelse i synkevenlig konsistens.

Velbekomme - hilsen fra Lone og Lene

Det betyder virkelig meget for mig, hvordan maden ser ud og dufter. Det giver mig følelsen af at spise rigtig mad, der ligner det, jeg er vant til. Så føler jeg mig ikke udenfor det sociale, der altid er omkring et måltid. Det er en dejlig følelse og virkelig vigtigt for mig."

At spise maden fra Vores Smagsløg giver mig på en måde en rest af normalitet.

Ole Wrieth, tidligere sygeplejerske. Har tygge- og synkebesvær efter sygdomsforløb og operation

Kuller, smørstegt



Kuller er en fisk med mange muligheder, og den kan anvendes i alle retter, hvor hvid fisk er en del af menuen til både varme og kolde måltider.

Servér den varm til hovedret sammen med hollandaise- eller persillesauce. Eller som fisken til nytårsklassikeren: Torsk med sennepssauce.

Som kold anretning kan den smørstegte kuller fx udskæres i mindre stykker (bedst mens den endnu er halvfrossen) og anvendes til en fiskesalat med en vinaigrette eller creme fraiche-dressing.

Som klassisk smørrebrød med fiskefilet vil smørrebrødsjomfruen pynte den smørstegte kuller med remoulade/mayonnaise, bagt tomat, gelérejer, citronsky og pyntepeperle.

Find flere opskrifter til gele smørrebrød i vores tidligere brochure på www.voressmagslog.dk

Til at pynte serveringen kan du servere en lækker urteolie eller urtecreme i stedet for det velkendte 'grønne drys'. Begge alternativer pifter serveringen op og ser indbydende ud på den hvide fisk.



Opskrifter
på urteolie og
urtecreme

Urteolie

2 dl rapsolie
80 g persille
40 g dild
2 g salt

- Varm olien op til ca. 60 °C
- Blend olie og krydderurter, indtil massen er mørkegrøn
- Sigt urteolien og smag til med salt
- Hæld urteolien på en dressingflaske, så den er nem at dosere ved servering

Urtecreme

100 g krydderurter
1 dl vand
2 dl cremefraiche 38 %
Salt, hvid peber og citronsaft
Fortykkingsmiddel

- Blend krydderurter med vand til en hel ensartet glat masse
- Tilsæt cremefraiche til den ønskede farve er opnået
- Smag til med salt, hvid peber og citronsaft
- Tilsæt evt. lidt fortykningsmiddel, hvis urtecremen er for tynd

Kyllingefrikadeller

Kyllingefrikadellerne er let krydrede med paprika og passer godt til alle retter, hvor man ellers ville servere en klassisk frikadelle.

Kyllingefrikadellen smager også skønt kold og kan bruges som pålæg på gelérugbrød eller nydes som en "hånddelle", med eller uden dip.

Ønsker du en mere eksotisk menu, så anbefaler vi en krydret sauce og masser af grøntsager til.

Romesco-dip

2 stk. rød peberfrugt
2 spsk. Olivenolie
1 fed hvidløg
30 g mandler
20 g persille
100 g semidried tomat
2 tsk. Paprika edelsuss
2 tsk. Cayennepeber
2 spsk. Citronsaft
Salt og peber

- Halver og rens peberfrugterne for kerner
- Læg de halve peberfrugter på en bageplade med bagepapir og fordel olien, salt/og peber over
- Bag dem i ca. 15 min. ved 200 °C – køl af
- Blend alle ingredienserne sammen til en cremet masse
- Smag til og juster evt. konsistensen med lidt ekstra olie



Flæskesteg

Hvis du har flæskesteg i gratinkonsistens i din fryser, kan du hurtigt fremtrylle en ret med svinekød fuld af smag.

Det er som altid sauce og udskæringen, der afgør rettens karakter og stil: skal det være en kotelet i fad med tomat sauce, klassisk flæskesteg med kartofler eller en mørbradbøf med cremet svampesauce?

Skær flæskestegen i stimler og servér den fx som en paprikagryde. Tilsæt evt. frankfurter i skiver og bagt tomat i kvarte stykker.

For at bevare produkternes form anbefaler vi, at du anretter dem halv- eller helfrosne på tallerkenen. Varm gerne tallerkenen op i mikroovnen lige før servering, og hæld derefter den varme sauce over, så retten bevarer sit appetitlige udseende.



Prøv også at skære flæskestegen i tern og brug dem f.eks. i en karrygullasch

Skær flæskestegen i stimler og servér den som en paprikagryde. Tilsæt evt. frankfurter i skiver og bagt tomat i kvarte stykker.



Oksesteg

Oksesteg i gratinkonsistens er mild i smagen og kan bruges i mange forskellige retter med okse- eller kalvekød.

Okse- og kalvesteg er populære valg på menuen. Indimellem kan du også servere en engelsk bøf, bankekød eller en kalvekotelet. Oksesteg egner sig også godt til cremede gryderetter som hachis, millionbøf eller bolognese. Her er det igen sauce, der afgør retten karakter. Si den almindelige sauce, og bland den med optøet oksesteg i gratinkonsistens. Det giver både god smag og et ernæringsrigt måltid.

Gullasch i gratinkonsistens laves ved at skære oksestegen og gulerødderne i strimler, mens begge dele stadig er halvfrosne. Fordel strimlerne løst på tallerkenen, og hæld sauce over.



Bøf stroganof til middag? Vil du lave bøf stroganoff i gratinkonsistens, så skær oksestegen i strimler, mens den stadig er halvfrossen. Anret strimlerne på tallerkenen, og hæld sauce over.



Servér med kartoffelmos og bagt tomat – det smager fantastisk

Testimonials

Det siger dem vi arbejder sammen med...



“Min klient og hans familie var rørt og dybt imponerede over, hvor velsmagende og naturtro jeres synkevenlige retter er udformet.

Det giver livskvalitet og værdighed tilbage til mennesker med synkebesvær og alle burde have lov at vælge, hvilken mad, de gerne vil spise.”

Nete Deela Rauhe Harreby, MSc. Folkesundhedsvidenskab, Aut. specialist ergoterapeut, dysfagi-instruktør. Privatpraktiserende ergoterapeut og driver ErgoSpecialisten. Foto: Kristian Harreby

Om værdighed, duft og glæden ved “rigtig mad”

“Bare det, at maden dufter og ligner det, den er lavet af, det gør en kæmpe forskel for mig. Det føles som et rigtigt måltid – og det går lige i maven.”

Ole, lever med synkebesvær efter kræftbehandling



Beboerne reagerer positivt på maden – de genkender smagene fra klassiske retter og oplever, at maden ser appetitlig ud. Det betyder meget for både måltids-glæden og deres livskvalitet..

Det kræver normalt mange timer at tilberede synkevenlige retter fra bunden, og der følger en omfattende rengøring af udstyr bagefter. Med de færdige produkter undgår vi det tidskrævende arbejde, men kan stadig tilbyde beboerne velsmagende og varierede måltider.

Lasse, kok på bosted for senhjerneskadede beboere

Sortiment

Alt er naturligvis
spiseklart



Frankfurter, 70 g



Juleand, 70 g



Kødbolle, 35 g

Flækesteg, 70 g



Kuller, smørstegt, 70 g



Krebnet, 70 g



Medister, 70 g

Fiske-delle, 35 g



Ært, 25 g



Bagt tomat, 25 g



Hakkebøf, 70 g



Kyllingebryst, 70 g



Majs, 20 g



Oksesteg, 70 g



Gulerod, 25 g



Frikadelle, 35 g



Kyllinge-frikadelle, 35 g



Blomkål, 40 g



VORES **SMAGSLOG**



www.voressmagslog.dk