

# Dansk Matglede



*La det bli "deilig å spise dansk i Norge"!*

Dansk matglede er ikke noe man tar lett på. Det skal ikke spares på noe. Det skal bugne!

Massevis av kjøtt, massevis av fisk, massevis av smak, ja, massevis av alt. Det betyr ikke at det må være overvekt av fete og kaloririke råvarer. Grønnsaker finner fint sin plass i moderne dansk matglede. Det er nemlig deilig å spise sunt. Også i Danmark.....

Med to dyktige danske kokker i staben faller det lett for oss. Skikkelige danske matgleder med rikelig av vegetarretter gir gode muligheter for å skape en lun atmosfære og stor glede hos gjestene dine.

Vi håper du får nytte av disse tipsene!

Med vennlig hilsen  
oss i Mills Proff Partner



«Postei er en ettertraktet favoritt på buffeten»

Med Stryhn's Dansk Grov Leverpostei kan du enkelt variere innhold på buffeten med mye godt tilbehør.

Med Stryhn's Grønnsakspostei er det en smal sak å tilby god postei til de som ikke ønsker kjøtt eller som bare ønsker seg mer mat fra planteriket.



## «Lun postei skaper begeistring»

Lun postei er danskenes  
store favoritt som du  
veldig enkelt kan gjøre til  
din spesialitet.  
Serverer godt tilbehør til  
og smilene vil sitte løst  
hos gjestene dine!

Velbekomme!





**Dette er Stryhn's  
Dansk Grov Leverpostei:**

- Norske råvarer
- Dansk oppskrift
- Produsert i Drammen



– EN INSPIRASJONSBLDG FOR DEG MED MAT SOM YRKE



## «Klassisk dansk grov posteil på frokostbuffeten»

Servert med  
sprøstekt bacon og  
sopp blir grov dansk  
postei en vinner på  
buffeten.

Da blir det deilig å  
spise dansk i Norge!



– EN INSPIRASJONSBLOGG FOR DEG MED MAT SOM YRKE



**Dette er Stryhn's  
Grønnsakspostei:**

Et plantebasert  
alternativ til  
kjøttpostei  
Produsert i Drammen





## «Prøv en lun grønnsaksposteil!»

Her serveres grønnsaksposteien lun med bakt gresskar og sopp ved siden av. Posteien er bakt i ovnen på 200C° i 10-15 minutter. Et dryss av friske urter på toppen og den er klar til servering!





«Skap variasjon med  
toppingen»

Med ulike typer syltede  
grønnsaker kan man  
enkelt skape variasjon i  
postei- serveringen –  
både som tilbehør på  
buffeten eller som  
topping på smørbrødet.



*Gresskar*



*Gulrot*



*Rødbete*



*Småløk*



*Cornicons*



*Chilli*



*Rødkål*



*Sopp*



*Slangeagurk*



*Rødløk*

## Postei Umami

Dansk rugbrød

Olivero

Stryhn's Grov Leverpostei

Kremet steinsopp eller  
champignon

Syltet gresskar

Ristet gresskarkjerner

Sprøstekt parmesan

Fersk revet parmesan

Pynt med friske urter



**Postei med potet og  
estragon**

Dansk rugbrød  
Olivero  
Stryhn's Grov Leverpostei  
Saltbakt småpotet  
Potet chips  
Estragon majones  
Reddik

Pynt med friske urter



## Postei med rødbete og løk

Dansk rugbrød  
Olivero  
Stryhn's Grov Leverpostei  
Bakt rødbete  
Syltet gresskar  
Karamellisert løk  
Rødbete crudité  
Dryss over sopp pulver



**Klassisk postei servert  
med sopp og bacon**

Rugbrød

Olivero

Stryhn's Grov Leverpostei

Stekt sjampinjong

Sprøstekt bacon

Cornichons

Pynt med friske urter



## Postei dobbeltdekker

Grovbrød

Olivero

Stryhn's Grov Leverpostei

Plantego' Bulgursalat

Syltet agurk

Pynt med karse



– EN INSPIRASJONSBLDG FOR DEG MED MAT SOM YRKE

## Plantebasert påsmurt

Grov baguette  
Olivero  
Stryhn's Grønnsakspostei  
Syltet sopp  
Syltet rødløk  
Ristete pinjekjerner  
Salat og urter



**Grønnsakspostei med  
grillet topping**

Grovbrød  
Olivero  
Stryhn's Grønnsakspostei  
Syltet sopp  
Grillede grønnsaker  
Urtemajones

Toppes med sprø chips av  
grønnsaker





## Lun sopp og syltet agurk

Grovbrød  
Olivero  
Stryhn's Grønnsakspostei  
Stekt sopp  
Syltet agurk

Pynt med friske urter



– EN INSPIRASJONSBLDG FOR DEG MED MAT SOM YRKE

## Plantebasert dobbeltdækker

Grovbrød  
Olivero  
Stryhn's Grønnsakspostei  
Plantego' Bulgursalat  
Salat  
Paprika  
Pesto  
Urter



## Stjernesnud

Loff  
Olivero  
Panert og stekt rødspettefilet  
Hvitvins dampet Rødspettefilet  
Delikat Skagenrøre  
Mills Ekte Majones  
Thousand Island dressing  
Hardkokt egg

Pynt med sitron, tomat,  
asparges, sort kaviar, agurk og  
urter



## Panert rødspette med dansk remulade

Grovt Rugbrød

Olivero

Salatblad

Sprøstekt panert rødspettefilet

Hjemmelaget remulade

Reker

Pynt med sitron, tomat, agurk og urter

## Dansk remulade

Mills Ekte Majones

6,5 dl eddik

450 g sukker

2 ts salt

20 g tørr Colemans sennep

10 g curry

5 g gurkemeie

8 g paprikapulver

2 kg rensende grønnsaker

f.eks gulrot, blomkål, stangselleri, paprika, løk

Kapers

Sylteagurk



**Smørbrød med sild  
ingefær og vinkokt potet**

Rugbrød  
Olivero  
Salatblad  
Delikat Sursild  
Syltet ingefær  
Vinkokte poteter  
Tomater  
Mills Mango- og Chilimajones  
Bladpersille  
Koriander  
Basilikum  
Kjørvel

**Vinkokte poteter**

1 liter vann  
2 dl tørr hvitvin  
½ dl eddik  
25 g sukker



**Dansk klassiker –  
Sild og karrisalat**

Dansk rugbrød  
Olivero  
Delikat Sursild  
Karrisalat  
Rød løk  
Urter

**Karrisalat**

Mills Yellow Curry Majones  
Creme fraiche  
Syrlig eple  
Cornichons  
Kapers  
Kokt makaroni  
Hardkokte egg  
Salt og pepper



**Sursild med paprika og  
potetsalat**

Stekt rugbrød i Melange Margarin  
Delikat Sursild  
Delikat Potetsalat Crème Fraîche  
Paprika

Pynt med friske urter



## Roastbiff med remulade, pepperrot, agurksalat og sprøstekt løk

Rugbrød  
Olivero  
Salatblad  
Roastbiff  
Hjemmelaget dansk remulade  
Agurksalat  
Sprøstekt løk  
Fersk pepperrot

Pynt med tomat, paprika, urter, syltet rødløk elign.

## Agurksalat

1 dl eddik  
1 dl vann  
1 dl sukker  
1 slangeagurk

## Dansk remulade

Mills Ekte Majones  
6,5 dl eddik  
450 g sukker  
2 ts salt  
20 g tørr Colemans sennep  
10 g curry  
5 g gurkemeie  
8 g paprikapulver  
2 kg rensende grønnsaker  
f.eks gulrot, blomkål,  
stangselleri, paprika, løk  
Kapers  
Sylteagurk

Lag Pickles





**Smørbrød med ekte  
dansk hønsesalat**

Brød  
Olivero  
Hønsesalat  
Bacon  
Timian

**Ekte dansk hønsesalat**

Mills Basemajones  
Creme fraiche  
Rapsolje  
Champignon  
Dijon sennep  
Curry  
Hønskjøtt  
Vårløk  
Syltet lake fra sylteagurker  
Tabasco



## Brandmandens Nattmat

Rugbrød  
Olivero  
Salatblad  
Røkte poteter  
Hønsesalat  
Grønn asparges  
Bacon  
Fritert gulrot  
Olje til fritering

### Røkte poteter

Poteter  
Salt

Skrell og kok potetene  
møre i lett saltet vann.  
Varmrøkt dem deretter i  
en Aburøyk eller på en  
rist i en gryte.



## Kartoffelmad

Brød  
Olivero  
Kokt potet  
Rødløk  
Gressløk  
Mills Ekte Majones  
Sprøstekt løk  
eller hjemmelagede  
løkringer

## Sprøstekte løkringer

Paner løkringer i mel,  
egg og deretter i Mills  
Potetmospulver.

Friteres tilslutt i Mills  
Frityrolje.



**Søtpotet med  
trøffelmajones**

Dansk Rugbrød  
Olivero  
Søtpotet  
Havsalt  
Rydbergs Trøffelmajones  
Topp med friske urter



## Dansk rugbrød

100 g sammalt grov hvete  
500 g sammalt grov rug  
750 g vann  
10 g salt  
20 g honning  
300 g helkorn rug  
150 g linfrø  
50 g sesamfrø  
100 g solsikkekjerner  
100 g gresskarkjerner

### DAG 1

Bland vann, salt, honning, alle frø og rugkjerner, samt halvparten av rugmelet. La dette stå i min. 12 timer i romtemperatur.

### DAG 2

Bland resten av melet i deigen så du får en jevn og fin deig. Fordel deigen i 2 - 3 former og sett til heving 6 - 8 timer. Stekes på 150 - 170°C i 2 ½ time

**TIPS:** Du kan ta av 300 g av deigen, legge i en tett boks og sette på kjøll til neste gang du skal bake. Tilsettes i tillegg til grunn-deigen og gir et saftigere brød.



## Brød/rundstykker med halkorn av bygg og spelt

2000 g hvetemel  
1000 g sammalt hvete  
1000 g sammalt rug  
3000 g kaldt vann

70 g salt  
50 g flytende malt

200 g gjær  
350 g kokte bygg halkorn  
350 g kokte spelt halkorn

500 g kaldt vann spes forsiktig, i  
løpet av ca 5 minutter

Blandes og la  
ligge minst 30  
minutter til 1  
time

Tilsettes

**Brød:** Sett ovnen på 250°C og sett ned til 200°C når brødene er satt inn i ovnen. Brødene stekes totalt i 35-40 min.

**Rundstykker:** Sett ovnen på 250°C og sett ned til 200°C når rundstykkene er satt inn i ovnen. Rundstykkene stekes totalt i 18-20 min.

Eltes til deigen slipper bollen. Deigen heves i 30 min. Form brødene/ rundstykkene. Brød veier fra 450-850 g, rundstykker 70-90 g. Dekkes til og etterheves i ca. 1-2 timer avhengig av temperaturen i rommet.

Pensles med vann og toppes med for eksempel:

1. 1 del sesamfrø, 1 del Quinoa og 1 del blå valmuefrø
2. Sammalt hvete, sammalt rug eller lettkokte havregryn
3. En blanding av havregryn og sammalt mel
4. Bruk fantasien 😊



## Surdeigsbrød- og rundstykker

800 g hvetemel fin  
300 g sammalt spelt fin  
300 g sammalt hvete fin  
200 g havregryn lettkokte  
1200 g kaldt vann  
400 g aktiv surdeig av sammalt  
rug fin

30 g salt  
5 g tørrgjær eller 15 g fersk gjær  
300 g kaldt vann

200 g Flytende Melange med smør  
til å smøre i bakken

Del I

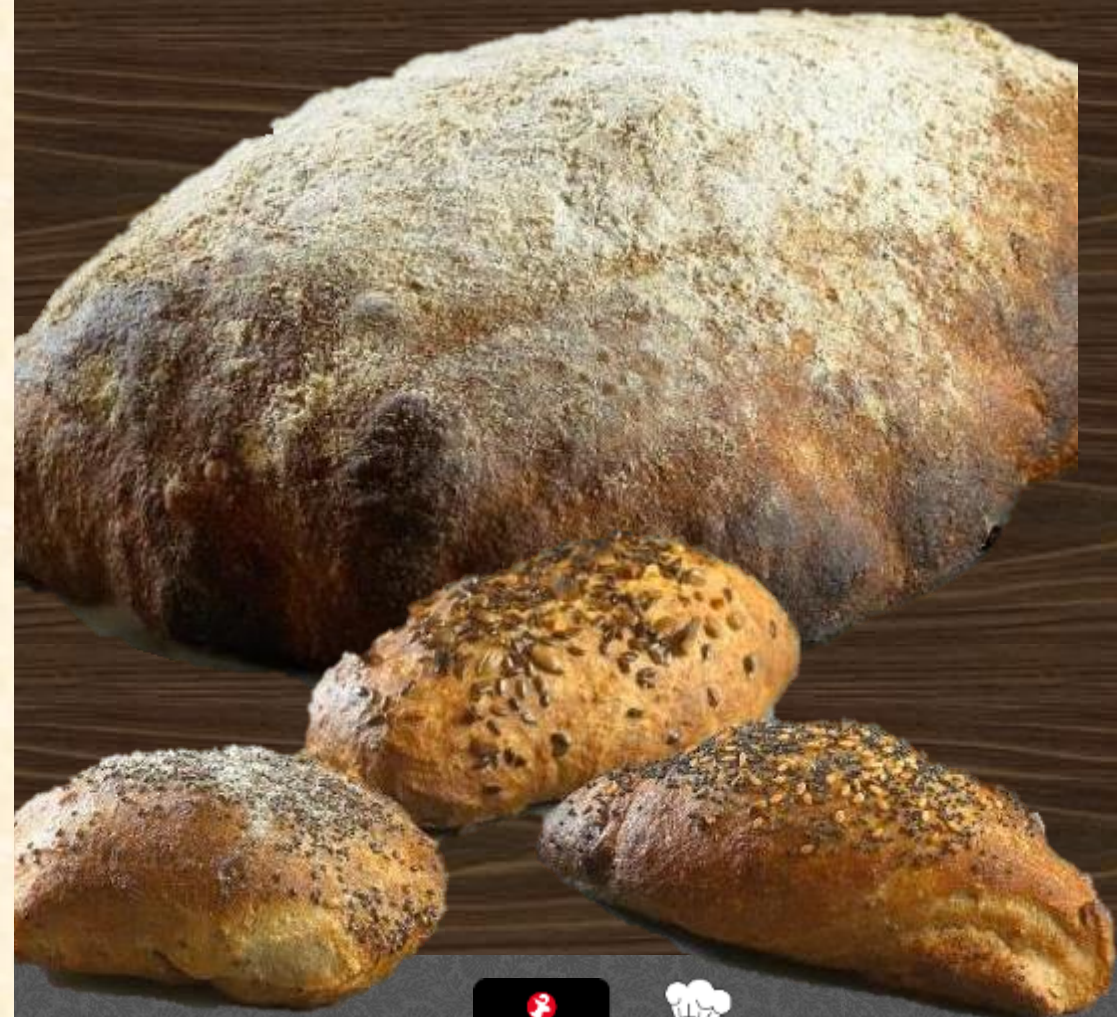
Størrelser:  
Brød vekt 800 g  
Rundstykker vekt 90 g

Del I eltes sammen, tildekkes og settes i romtemperatur i 30-60 minutter (autolyse). Tilsett salt, gjær og spe med litt og litt kaldt vann. Eltes i ca 10 min. 200 g Flytende Melange med smør, smøres i en passende bakk. Den ferdige deigen legges i og brettes som en konvolutt. La stå tildekket i romtemperatur i 60 min. Brett den påny som en konvolutt. Sett på kjøll til dagen etter. Deigen legges pent på benken og deles i de stykker man ønsker. Behandles med forsiktighet så ikke all opparbeidet luft blir slått ut.

Pensles med vann og toppes med for eksempel:

1. 1 del sesamfrø 1 del Quinoa og 1 del blå valmuefrø
2. Sammalt hvete, sammalt rug eller lettkokte havregryn
3. En blanding av havregryn og sammalt mel

Deigen tempereres i 60 min og settes inn i varm ovn ca 270°C. Ca 1 dl kaldt vann kastes i bunnen av ovnen. Etter 1 min slippes fuktigheten ut og stek på 220-240°C i 40 min for brød og 20 min for rundstykker.



## Produktoversikt «Dansk Matglede»



Mills Ekte Majones  
5 x 900 g  
EPD nr: 754 911



Mills Currymajones  
5 x 900 g  
EPD nr: 1 472 034



Mills Red Mango Chili majones  
5 x 900 g  
EPD nr: 2 064 459



Mills Kj. Sjefens Remulade  
5 x 900 g  
EPD nr: 837 526



Rydbergs  
Trøffelmajones  
6 x 900 g  
EPD nr: 5 194 626



Mills Ekte Majones  
9,5 kg  
EPD nr: 2 793 438



Mills Ekte Majones  
5 kg  
EPD nr: 2 793 610



Mills Basemajones  
9,5 kg  
EPD nr: 2 793 446



Mills Kj. Sjefens Remulade  
5 x 900 g  
EPD nr: 2 796 399





# Produktoversikt «Dansk Matglede»



Delikat Skagenrøre 2,5 kg  
EPD nr: 2 786 762



Delikat Rødbetsalat 8 x 200 g  
EPD nr: 2 696 078



Delikat Appetittsild 12 x 270g  
EPD nr: 898 247



Stryhn's Grov postei 3 x 500g  
EPD nr: 5 892 005



Hvete



Delikat Potetsalat Creme Fraiche 2,5 kg  
EPD nr: 2 990 430



Delikat Sursild 2 x 1300 g  
EPD nr: 5 542 410



Stryhn's Grønnsakspostei 3 x 500g  
EPD nr: 5 565 627



# Produktoversikt «Dansk Matglede»



Olivero beger 18 x 400 g  
EPD nr: 4 683 678



Olivero boks 2 x 2 kg  
EPD nr: 4 825 048



Melange 12 x 1 kg  
EPD nr: 4 670 253



Melange 18 x 500 g  
EPD nr: 4 670 238



Mills fritureolje 10 L  
EPD nr: 2 793 826



Mills Rapsolje 10 L  
EPD nr: 1 468 347



Flytende Melange 9 x 520 ml  
EPD nr: 4 155 701



Flytende Melange 4 x 2 L  
EPD nr: 885 616

