

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.



«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





**«Klassisk dansk
grov posteï på
frokostbuffeten»**

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

Da blir det deilig å
spise dansk i Norge!



«Prøv en lun posteil!»

Her serveres posteien 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



Sopp



Slangeagurk



Rødløk



Rødkål

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



**Påsmurt med sopp og
rødløk**

Grov baguette

Olivero

Stryhn's Grov leverpostei

Syltet sopp

Syltet rødløk

Ristete pinjekjerner

Salat og urter



**Postei med grillet
topping**

Grovbrød
Olivero
Stryhn's postei
Syltet sopp
Grillede grønnsaker
Urtemajones

Toppes med sprø chips av
grønnsaker



Lun sopp og syltet agurk

Grovbrød

Olivero

Stryhn's grov leverpostei

Stekt sopp

Syltet agurk

Pynt med friske urter



Lækker dobbeltdekker

Grovbrød
Olivero
Stryhn's grov leverpostei
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
Mills Dansk Remulade
Salatblad
Sprøstekt panert
rødspettefilet
Reker

Pynt med sitron, tomat,
agurk og urter

Dansk remulade (om du vil lage den selv)

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
Mills 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



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 solsikkekjerne
100 g gresskarkjerne

DAG 1

Bland vann, salt, honning, alle frø og rugkjerne, 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 helkorn 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 helkorn
350 g kokte spelt helkorn

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

Størrelser:
Brød vekt 800 g
Rundstykker vekt 90 g

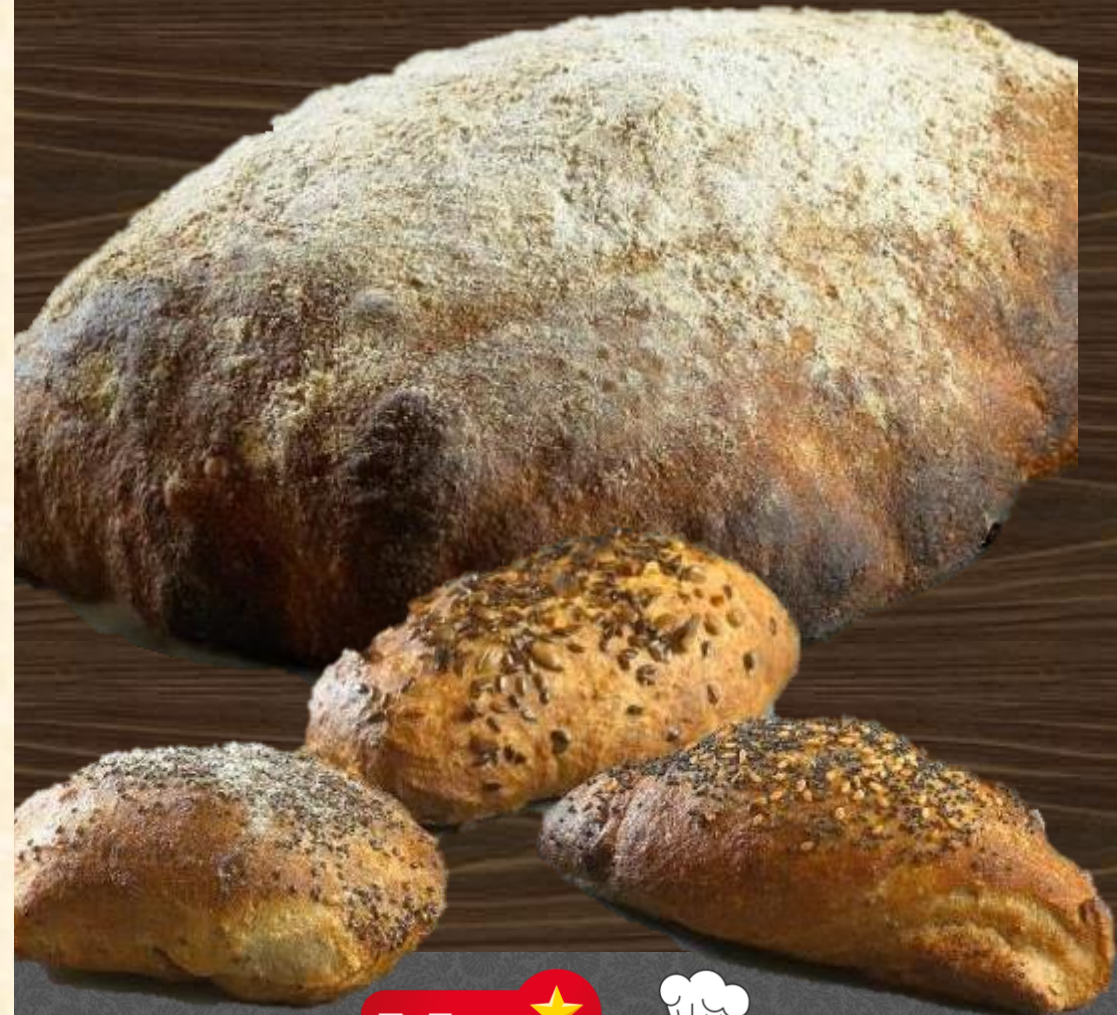
Del I

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



Mills Dansk Remulade
5 x 900 g
EPD nr: 6 037 659



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 kg
EPD nr: 2 796 399



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



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



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 500 ml
EPD nr: 6 116 503



Flytende Melange 4 x 2 L.
EPD nr: 885 616

