



Delikat

SETT FARGERIKE RETTER
AV SILD PÅ MENYEN
UTVIKLET SAMMEN MED KULINARISK AKADEMI



Mills
PROFF PARTNER



Delikat

SETT FARGERIKE RETTER
AV SILD PÅ MENYEN
UTVIKLET SAMMEN MED KULINARISK AKADEMI

Vi ønsker silda velkommen!

Sild er en delikatesse som har lange tradisjoner i det nordiske kjøkkenet. Historien om sild handler ikke bare om mat, men er en eventyrlig historie om kystkultur, tradisjonelt fiske, råvarekunnskaper og nytelse. Vi har fått gode innspill til nye smaks-kombinasjoner fra kokker på Kulinarisk Akademi. Målet er å løfte silda frem og friste også et yngre publikum.

De flotte sildevariantene i Delikat sortimentet er en fin kombinasjon av varianter i lake og saus. Vi har lekt oss med spennende, nye kombinasjoner av sild og moderne råvarer og gleder oss virkelig til å dele dette med deg.

Norsk sild er en fantastisk råvare! Den er tilgjengelig i bærekraftige bestander og den fiskes «vilt» i Norskehavet. Ikke minst er den også bra for helsen med sitt innhold av gunstig umettet fett.

Vi har full sporing av silderåvarene vi bruker fra båt til bølge. Det kan du lese mer om på side 19 i denne brosjyren. Vi er opptatt av å tilby deg som proffbruker meget gode produkter. Et godt eksempel er den klassiske sursilden som vi har gitt en ekstra «touch» med panneristet, sort pepper for å få frem den flotte, intense aromaen. Håndplukkede førsteklasses laurbærblader gir i tillegg en fin og balansert smak til vår nye Delikat Sursild.

Kulinarisk Akademi og representanter fra det norske junior-kokkelandslaget fikk en utfordring av oss: «Hvordan vil du helst møte sild på et serveringssted?» Resultatet kan du nyte og la deg inspirere av i denne brosjyren! Gled deg!

Hilsen oss i Mills Proff Partner

Epler og sild – herlig!

Frisk syre og balansert sødme fra eplemos eller kompott laget av gode epler, harmonerer perfekt med den fete silden!

Blåmuggost og sild – spennende!

Sherry og blåmuggost er en velkjent kombinasjon. Erstatt litt av sursildlaken med en tørr Sherry og la silden «modnes» litt. Du får en sild som har smak av frukt med preg av rosin og tørket fiken - fantastisk!

Mango, chili og sild – tøft!

Med sin balanserte sødme fra mangoen og smaken av chili er Mills Red Mango Chili Majones perfekt følge til sild. Knasende sprø krutonger passer godt sammen med den myke silden.

Poteter og sild – en klassiker!

Kokte poteter i grove biter, tilsettes raust med Olivero og blandes med finhakket gressløk/vårløk/urter, salt og pepper. Herlig sildefølge!

SILD MED SPENNENDE TILBEHØR



fristende sild på buffeten

det er enkelt å servere fristende sild til mange, flere forskjellige sildevarianter sammen gir et flott og fargerikt innslag på buffeten. Tilbyr du også godt og spennende tilbehør litt utenom det vanlige til silden, garanterer vi at gjestene din blir begeistret. La deg inspirere!

Grove baguetter 16 stk

Fordeig - bløtlegges over natten
450 g kaldt vann
10 g fersk gjær
600 g grov sammalt hvete

Dag 2 blandes fordeigen med:
600 g kaldt helmelk
20 g Flora Premium
30 g fersk gjær
35 g salt
30 g mørk sirup
450 g fin sammalt rug
950 g siktet hvetemel

Fordeigen og ingrediensene eltes i 6 - 8 min i kjøkkenmaskin. Ferdig eltet skal deigen holde 24 °C. La den hvile i 20 min. Emner á 200 g formes til baguetter. Heves på brett i 45 - 60 min. Snittes på langs. Settes i ovn på 235 °C og stekes videre på 200 °C i ca. 20 min.



53 % grovt

Frukt og nøttebrød 6 stk

Fordeig - bløtlegges over natten:
600 g kaldt vann
10 g fersk gjær
320 g siktet rug
650 g mellomgrov sammalt hvete

Dag 2 blandes fordeigen med:
400 g kaldt vann
730 g siktet hvetemel
100 g byggmel
30 g Flora Premium
60 g fersk gjær
30 g salt
30 g lys sirup
600 g nøtter/tørket frukt etter eget ønske (Vi har brukt 150 g valnøtter, 100 g hasselnøtter, 200 g aprikos og 150 g rosiner)

Fordeigen og ingrediensene, unntatt nøtter/frukt eltes i 6 - 8 min i kjøkkenmaskin, de siste 2 min tilsettes frukt og nøtter. Ferdig eltet skal deigen holde 24 °C. La den hvile i 20 min.

Legg emner á 600 g i passende former. Heves i 45 - 60 min. Settes i ovnen på 235 °C og stekes videre på 200 °C i ca. 35-40 min.



42 % grovt

Sursild toppet med
syltet paprika og dill



Tomatsild, stekt og bakt
rødløk, brødpinner
(grissini eller flatbrød)
og karse



Sursild på kokte småpoteter
pyntet med gulrot



Sursild, syltet ingefær,
søtpotetchips, potetchips og
gressløk



SILD SOM SMÅMAT!

Kjapt og enkelt lager du småmatserveringer med Delikat Sild som utgangspunkt. I denne brosjyren finner du inspirasjon til kreative og velsmakende kombinasjoner med sild. Bruk små skåler og fat. Her er det kun fantasien som setter grensen! Lek deg!



Sursild, gul og rød
cherrytomat, kjøvel,
majones og knekkebrød



Mary-Ann godt
i gang med lekre
sildemunnfuller



Karrisild, knekkebrød,
ertespirer og gressløk

Kreativ matlaging med sild skaper
god stemning på kjøkkenet!



Bland avrent sursild med syltet sushi-
ingefær. La det «modnes» litt. Topp
med kaviar og server på en seng av
wakamesalat



ENKEL SERVERING TIL MANGE!

Sild er lett vint og effektivt å servere til mange. Med ren og enkel
pynt er sild flotte fristelser i seg selv. Bland inn bakt eller syltet paprika,
syltet ingefær, syltet rødløk eller andre råvarer som gir fin farge. Bruk det
du har av fat, boller eller glass.
Servert sammen med utradisjonelle og moderne tilbehør, får
de yngre gjestene dine også øynene opp for sild!





Delikat **SILD**

FLOTT MED SILD PÅ BUFFET!

Våre varianter Delikat sild lar seg enkelt kombinere med en rekke andre smaker. Prøv gjerne urter, grønnsaker og kanskje noe sprøtt som kontrast. Her har vi lagt sildebiter av forskjellige varianter på potetbåter og pyntet dem med små smakshevere av urter, rødbet og gulrot. Veldig enkelt og raskt kan du lage store fat med mange lekre små munnfuller. Mer utfyllende oppskrifter finner du på www.millsproffpartner.no

NORDISK SUSHI

Sushi er populært. Benfrie og ferdig kuttete sildebiter gjør det enkelt å bruke sild til sushiretter. Silden trives godt i kombinasjon med standard sushitilbehør som ris, wasabi, wakame, syltet ingefær og soyasaus. Enkelt og veldig godt.

Har du en egen sushifavoritt? Forsøk å erstatte den fisken du vanligvis bruker med en variant Delikat Sild. Se frem til en ny og spennende smaksopplevelse!

Delikat
SILD



LA OSS FRISTE MED NORSK SILD!

Sild blir fort en nytelse både for øyet og ganen!
Her ser du noen eksempler på fargerike flotte
sildeserveringer.

Bruk fantasien med fargerikt tilbehør og gjestene
dine vil bli begeistret!

Delikat
SILD



Må det alltid følge øl og snaps til sild?

Mon tro hva vinekspertene sier om det? Vi valgte å se med nye øyne på drikke til sild. Og det ble en spennende opplevelse for oss! En saftig, frisk og leskende rød Valpolicella viste seg som et perfekt følge til en paprikasild. Prosecco og Champagne Blanc de Blanc løfter Delikat Sursild til nye høyder! Alkoholfritt følge til alle Delikat sildevariantene kan fint være en av de flotte norske eplemostene. Det er morsomt å utfordre de tradisjonelle drikkevariantene til sild. Prøv deg frem med åpent sinn! Kanskje du kan overraske gjestene dine med nye opplevelser?



SKAP NYE RETTER MED HAVETS SØLV

Sild er en tradisjonsrik råvare som har blitt fisket og spist i hundrevis av år. Smaks- og variasjonsmulighetene er tilnærmet uendelige, samtidig som silda har mange positive helsemessige egenskaper som passer godt inn i tidens fokus på et sunt og bærekraftig kosthold.

Norges sjømatråd og sildenæringen ønsker å endre oppfatningen av sild som råvare. Et økende engasjement for at silda igjen skal få den oppmerksomheten den fortjener

i dagens moderne kjøkken ønskes velkommen.

Modernisering av tradisjonsrike råvarer, med nye spennende smaskombinasjoner og serveringsmuligheter er gode grep for å gi nytt liv til en råvare som sild.

Restaurantbransjen i Norge har lyktes med enkle retter basert på sardiner fra boks. Det betyr at det finnes muligheter om man prøver.

Det fortjener «Havets sølv»

 Delikat Sursild Mills nr: 148377 Vekt: 1300 g Antall i kartong: 2 stk.  EPDnr: 5 542 410 	 Delikat Tomatsild Mills nr: 148381 Vekt: 1300 g Antall i kartong: 2 stk.  EPD nr: 5 542 394 	 Delikat Karrisild Mills nr: 148378 Vekt: 1200 g Antall i kartong: 2 stk.    EPD nr: 5 542 402 	 Delikat Kremet kryddersild Mills nr: 148376 Vekt: 1200 g Antall i kartong: 2 stk    EPD nr: 5 542 386 
 Delikat Sursild kuvert Mills nr.: 142281 Vekt: 65 g Antall i kartong: 32 stk.  EPDnr: 1538 339 	 Delikat Tomatsild kuvert Mills nr.: 142283 Vekt: 65 g Antall i kartong: 32 stk.  EPDnr: 1538 354 	 Delikat Appetittsild Mills nr.: 149984 Vekt: 270 g Antall i kartong: 8 stk.  EPDnr: 6 142 871 	 Delikat Kremet sild Mills nr.: 144586 Vekt: 225 g Antall i kartong: 6 stk.   EPDnr: 2 837 706 
 Delikat Sennepsild Mills nr.: 145057 Vekt: 380 g Antall i kartong: 6 stk.  EPDnr: 4 071 114 	 Delikat Tomatsild Mills nr.: 144765 Vekt: 380 g Antall i kartong: 6 stk.  EPDnr: 2 937 878 	 Delikat Sursild Mills nr.: 144764 Vekt: 380 g Antall i kartong: 6 stk.  EPDnr: 2 937 886 	

DELIKAT SILD KAN SPORES HELE VEIEN!



Delikat Sild kan spores hele veien fra båten som fisket den og frem til ditt kjøkken!

DELIKAT SILD KAN SPORES HELE VEIEN FRA BÅTEN SOM FISKE DEN OG FREM TIL DITT KJØKKEN!

På alle sildebøttene fra Delikat står navnet på båten som har fisket silden i akkurat den bøtten du har foran deg. Hvis "M.Ytterstad" dukker opp på et sildebøttelukk i kjøkkenet ditt, da kan vi fortelle deg hvilken skipper og mannskap som har fisket denne silden. All fangsten spores slik at vi vet nøyaktig hvor i havet fisken ble tatt, til hvilket tidspunkt og hvilken båt som fisket den. Og det er vi stolte over å fortelle videre til deg!



LA OSS BY PÅ MATFAGLIG INSPIRASJON!



Ønsker du mer inspirasjon? Følg oss på Kokkeknep på millsproffpartner.no ved å scanne denne QR-koden

På millsproffpartner.no deler vi matglede, kunnskaper og tips med deg som har mat som yrke. Her vil du finne oppskrifter, matfaglige artikler og opplæringsvideoer som er laget for deg som er profesjonell. Her finner du også mange konsepter som kan gi deg nye ideer til temadager eller nye serveringsløsninger. Det er helt uforpliktende og gratis å melde seg på. Velkommen til oss!

Mills   **KOKKEKNEP**
– EN INSPIRASJONSBLOGG FOR DEG MED MAT SOM YRKE

Mills Proff Partner, www.millsproffpartner.no, millsproffpartner@mills.no, sentralbord: 22 80 86 00.