



PLANTEBASERT MAT MED SMAK AV

Midtøsten



PROFF PARTNER



Mat fra Midtøsten

er sunt og enkelt å lage

Du tenker kanskje at mat fra Midtøsten er fremmed og komplisert å lage? Sannheten er at mat fra Midtøsten ofte består av få råvarer og er ganske enkel å lage. Det brukes mye grønnsaker. Kjøtt eller fisk brukes gjerne bare som en smaksetter istedenfor å være en hoveddel av retten.

Med denne brosjyren håper vi å kunne gi deg litt påfyll som kan gjøre det enklere for deg å servere nyskapende, spennende og smaksrik plantebasert mat til gjestene dine. Det er lønnsomt for deg, samtidig som det er bra både for gjestene dine og for kloden vår.

Vi håper du har lyst til å prøve!
Med hilsen fra oss i Mills Proff Partner

*Oppskriftene til disse rettene
finner du på millsproffpartner.no!*

Ta gjerne kontakt med oss om du ønsker mer inspirasjon, gode råd eller hjelp!
Du finner kontaktinformasjon på baksiden av brosjyren eller på millsproffpartner.no.
Der er også alle oppskriftene og tipsene i denne brosjyren samlet.



Bruk spennende krydder fra Midtøsten

Når vi snakker om mat fra Midtøsten er det som regel mat fra det sørvestlige Asia vi tenker på. Matkulturen i disse landene går langt tilbake i historien. Retter, krydder og råvarer følger ikke nødvendigvis landegrensene, siden handelsruten, best kjent som Silkeveien, mellom Kina og Europa gikk på tvers gjennom disse landene. Derfor er det ofte større variasjon internt i for eksempel Tyrkia enn det er forskjeller mellom kjøkkenene i Tyrkia, Syria og Libanon.

Det er krydderne og ikke råvarene som i første rekke gjør at mat fra Midtøsten er annerledes enn vår. Det er lett å tro at dette er helt spesielle krydder som er vanskelig å få tak i der du pleier å bestille varer, men de fleste krydderne er faktisk godt kjent for oss. Krydder som kanel, allehånde og kardemomme er også mye brukt her. Forskjellen er at i Midtøsten er disse krydderne mest brukt i matretter, mens vi bruker dem mer i

bakst. I tillegg til de nevnte, er spisskummen, chili og sumak mye brukte krydder.

Sumak er kanskje det mest fremmede. Det er et krydder av bær fra en busk. Bærene males til mørk rødt pulver og har en lett bitter og syrlig smak. Sumak brukes i retter, men også som lett strø over hummus, salater, ris og grønnsaksretter. Absolutt verdt å prøve.

Hvetelefse med lammespyd
Servert på tabbouleh, yoghurt
og Plantego´ Hummus Naturell
blandet med Ajvar.

Hvetelefse med fisk

Quinoasalat blandet med tomat-
puré, allehånde og kanel, servert
med hvit fisk som torsk, hyse
eller kveite, hummus natu-
rell og granateple.

Hvetelefse med Falafel

Servert med Plantego´ Hummus
Naturell blandet med Pesto Rosso,
strimler av bakt paprika og urter.

Taqueria

*gjør det kjente på en
ny måte*

**Gjør det enkelt! Det er kun små
endringer som skal til for at
gjestene dine blir begeistret!**

Tar du utgangspunkt i retter som alle-
rede er kjente for dem, endrer litt på
krydderne og tilsetter en ny råvare eller
to, da har du straks en helt ny smaks-
opplevelse uten mye ekstra arbeid.
På bildet her er taco utgangspunktet.
Istedenfor de vanlige ingrediensene
har vi smaksatt med typiske krydder
fra Midtøsten og noen få andre råvarer.
Istedenfor rømme, salsa og guacamole
serverer vi tre varianter hummus og na-
turell yoghurt. Tortilla er byttet ut med
Lavas eller Taboonbrød, som er tynne
hvetelefser.



*Oppskriftene til disse rettene
finner du på millsproffpartner.no!*



Meze

MIDTØSTENS SVAR PÅ SPANJOLENES TAPAS!

Meze har tradisjoner langt tilbake i antikkens Persia og ble servert som følge til vin. Et utvalg av småretter ble vennskapelig delt rundt bordet. Meze smaker best i en hyggelig atmosfære og er en fin måte å få gjestene dine til å senke skuldrene på. Du kan selvfølgelig også servere rettene på buffet i litt større porsjoner. Bare husk; variasjon og vennskap er de to viktigste ingrediensene i et Meze måltid!

Nr. 1 - Squashboller på spidd

Revet frisk squash er blandet med eggehvite, krydder, brødkrumme, fetaost og tilsatt fersk dill og hvitløk. Deretter er de stekt i friture. Sprøtt utenpå og saftig inni!

Nr. 2 - Baba Ganoush, røkt auberginedip

Auberginer grilles til skallet er brent. Når skallet er fjernet, grovhakkes auberginekjøttet som så blandes med hakket sjalottløk, olivenolje og gjerne paprika/tomatbiter. Her er den servert med saftig, velkrydrede stekte biter av fårekjøtt.

Nr. 3 - Ertefalafel

Forvellede grønne erter, kokte kikerter, egg og hvetemel blandes og smaksettes med hakket persille, koriander og mynte. Formes som boller og stekes i friture. Serveres gjerne med yoghurt-dressing som en snack.

Nr. 4 - Tabbouleh

Plantego' Bulgursalat blandes med finhakket fersk koriander, mynte, persille og vårløk og tilsettes finhakket tomat. En fargerik fristelse!

Oppskriftene til disse rettene
finner du på millsproffpartner.no!



Muhammara & hummus

PLANTEGO' GJØR DET ENKELT Å ØKE ANDELEN PLANTEBASERTE RETTER

Hummus og muhammara er tradisjonelle retter med røtter i Midtøsten og har i generasjoner vært en naturlig del av alt fra hverdagsmåltider til festlige mezebord. Med Plantego' Hummus Naturell, Gulrothummus og Muhammara får du autentiske smaker, flotte farger og produkter som er enkle å ta i bruk i profesjonell servering.

Hummus, som er det latinske navnet på kikerter, er uten tvil en av de mest sentrale rettene i kjøkken fra Midtøsten. Det finnes utallige varianter og det er sikkert enda flere meninger om hva som er den

rette hummusen. Siden sesam er et av de 14 merkepliktige allergenene, har vi valgt å lage vår hummus uten tahini, så det blir enklere i din servering.

Plantego' Muhammara

Paprikadipp med hele 76 % grillet rød paprika. Muhammara er en tradisjonell spesialitet fra Aleppo i Syria og en klassiker på mezebordet. Den kjennetegnes av en balansert kombinasjon av sødmen fra grillet paprika, frisk syrlighet fra granateple og sitron, og et mildt krydret preg av chili. Tradisjonelt lages muhammara med valnøtter, men denne varianten er laget med solsikkekjerner som gir den karakteristiske fyllden og munnfølelsen – samtidig som produktet er nøttefritt.

Plantego' Gulrothummus

Dette er en fargerik vri på klassisk hummus, med kremet konsistens og den naturlige sødmen fra gulrot. Resultatet er en mild og smakfull dip som gir både farge og variasjon på tallerkenen.

Topp gjerne med ristede sesamfrø, friske urter eller tynne strimler av gulrot for ekstra farge og tekstur.

Plantego' Hummus Naturell

Den klassiske kikertfavoritten er fint smaksatt med spisskummen, cayennepepper, sitron, salt og pepper.

For en klassisk hummus b'tahini, som betyr hummus med tahini, foretrekker mange et blandingsforhold på ca. 50/50 hummus og tahini. Juster mengden etter smak, og bruk gjerne en lys tahini for et mildt og balansert resultat.



Fargerike favoritter med mange bruksområder

Med hummus og muhammara får du et godt utgangspunkt for å skape spennende retter med smaker inspirert av Midtøsten – uten at det går på bekostning av effektivitet i en travel hverdag. Produktene fungerer like godt som dip og påsmurt som i varme retter, og kan brukes som saus, dressing eller smakfullt tilbehør til fisk, kjøtt og grønnsaker.

Visste du at?

- Muhammara er fabelaktig å vende inn i nykokt pasta. Dryss over litt parmesan og noen friske urter.
- Begge variantene passer like godt i wraps og sandwicher som på mezebordet.
- Tilsetter du kikertmel i gulrothummus, kan den formes til smakfulle falafler eller grønnsaksburgere.

Muhammara med saltbakt sellerirot

Server muhammara med saltbakt sellerirot og topp med frisk persille. Sellerirotten bakes i 2 timer på grov-salt. Rens den for alt ytterskall før servering.

Gulrothummus med sprø gulrot

Topp gulrothummus med gulrøtter surret i Mills No1, friterte strimler av gulrot og frisk oregano for ekstra farge og tekstur.

Gulrothummus med feta og rødkål

Topp gulrothummus med fetaost, pannestekt rød eller grønn spisskål og oregano, for en kombinasjon av kremede, salte og friske smaker.

Muhammara med blomkål

Server muhammara med ovnstekt blomkål og friske granateplekjerner, for en smakfull rett med farge og crunch.



3 ^{RASKE} falafel

OPPSKRIFTER

Det er enkelt å servere falafler om du lager deigen dagen før steking. Frityrstek til sprø skorpe og server med godt tilbehør. Mmm!



Falafel med soltørket tomat

Plantego' Hummus Naturell blandes med hakkete soltørkede tomater, fetaost og kikertmel. Bollene formes og friteres til de blir gyldenbrune. Nystekte smaker de godt sammen med salat og yoghurt naturell eller en dip.



Falafel med nøtter

Bland 1 del Ajvar med 2 deler Plantego' Hummus Naturell og tilsett grovhakkede nøtter og kikertmel. Lag boller og friter dem til de er gyldenbrune. Anrett på fat eller tallerken sammen med en god dressing eller dip og en grønn salat.



Yoghurt naturell er et naturlig tilbehør til alle typer falafel. Delikat med et dryss av ristet sesamfrø på toppen.

Plantego' Hummus Naturell med et hint av cayennepepper. Toppes med hele kikerter, olivenolje og et dryss av sumak.



Oppskriftene til disse rettene finner du på millsproffpartner.no/



Falafel med sesam

Her er Plantego' Hummus Naturell blandet sammen med tahini, ristede sesamfrø og kikertmel. Jevnstore boller er fritert. Grønn salat, yoghurt eller en dip er godt tilbehør.

3 RASKE RETTER MED Hummus

Hummus er viktig i Midtøsten. Det serveres som dipp eller tilbehør i et måltid, men er også ofte en ingrediens i ulike retter. Her har vi laget noen enkle og fargerike varianter som er raske å tilberede.

Hummus med krydret kjøttdeig

Humus sammen med krydret kjøttdeig får følge av gul og rød paprika, løk, chili og godt med Midtøsten krydder. Anrettet med granateplekjerner, mynte, persille og pinjekjerner spår vi en vinner i serveringen!

Hummus med sopp og ovnsstekte tomater

Naturell hummus gir en fin balanse til sopp, løk og tomater. Med spinat i tillegg blir det en fargerik og fristende rett.

Pizza med hummus

Bland 1 del Ajvar med 2 deler Plantego' Hummus Naturell. Bre utover en ferdig pizzabunn eller et libabrod. Topp med løk, tomater, spinat og revet ost. En rask og enkel porsjonspizza.

Oppskriftene til disse rettene finner du på millsproffpartner.no!

Gryter

MED
TRØKK!

Marokkansk grønnsaksgryte

Plantego ´ Asiatic salat blandet med søtpotet, aubergine, kanel, ingefær og fiken og toppet med granateple gir en fin balanse mellom syrlig og søtt.

Gode smaksrike gryter er alltid populært hos gjestene. Hvorfor ikke bringe litt variasjon til bordet ved å smaksette med Midtøsten krydder?

Her er noen enkle tips.

Libanesisk kjøttgryte

Her er Plantego ´ Meksikansk salat smaksatt med typiske Midtøsten krydder som paprika, spisskummen, nellik, muskat, kanel og kardemomme. Så enkelt kan du trylle deg fra et kontinent til et annet!



Spicy kyllinggryte

Harissa, spisskummen, ingefær, chili og korinader blandet i Plantego ´ Meksikansk linse- og bønne-salat gir en varmende spicy kyllingrett.



Oppskriftene til disse rettene finner du på millsproffpartner.no!



Salater

Bruker du Plantego´ salatene som en base og blander inn ulike typer krydder, grønnsaker, frukt eller nøtter er det enkelt å skape stor variasjon og servere fargerike fristende salater med et litt annerledes smaksbilde.

Bønnesalat med avokado

Så enkelt og så godt! Plantego´ Bønnesalat blandet med avokado, agurk, rødløk, chili, lime og koriander. Nam!



Oppskriftene til disse rettene finner du på millsproffpartner.no!

Gresskar er en fargesterk grønnsak som gir særpreg til Plantego´ Asiatiske salat i denne retten. Topp den med ristede mandler, fetaost og pinjekjerner og server med en Tahinidressing. Velbekomme!



Lun kikertsalat med stekt laks

Fetaost, garam masala, gurkemeie, koriander, spisskummen og ingefær setter en tydelig Midtøstensmak på Plantego´ Meksikansk Salat med linser og kikerter som er toppet med laks, tomater og persille.



Linsesalat med bønner og fetaost

Plantego´ Meksikansk linse- og bønnesalat er en fin base for en enkel og smaksrik salat med oliven, fetaost og tomater.

Kombiner og server!

De plantebaserte måltidssalatene fra Plantego´ kan lett forvandles til nye retter med smak av Midtøsten. Her er noen enkle tips til kombinasjoner av råvarer og krydder som blir til helt nye smaksopplevelser! Så enkelt!

Plantego´ Bønnesalat

Blandet med cherrytomater, rød paprika og finhakket bladpersille til en fargerik tyrkisk bønnesalat.



Plantego´ Bulgursalat

Er her smaksatt med rødbeter, valnøtter, hasselnøtter, pistasjnøtter, fiken, dadler og litt bladpersille.



Plantego´ Byggrynssalat

Blandet med strimlet rå squash og grovhakket dill.

Plantego´ Bulgursalat

Leveres ferdig blandet med cherrypepper, ingefær, hvitløk og hvit balsamico.



Plantego´ Bygg- og bønnesalat

Ferdig tilsatt cherrypepper og avrundet med sitron, appelsin og spisskummen. Ønsker du mer Midtøstensmak tilsetter du mer spisskummen og litt malt kanel.



Plantego´ Quinoasalat

Blandet med tomatpure, allehånde og kanel.



Enkelt å servere

Smaksett måltidsalatene med krydder fra Midtøsten og bruk dem som basis i forskjellige retter

Grønn salat med ekstra vri

Alle typer bladsalat kan brukes, miks og bruk som basis. Bland inn diverse grønnsaker i forskjellige farger. Her har vi brukt små tomater, granateple, gulrot og reddik. Vend tilslutt inn Plantego' Byggrynsalat, gjerne tilsatt krydder fra Midtøsten. Byggrynsalaten fungerer både som smaksgeber og dressing i salaten.

Byggryn og laksefilet

Start med et lag Plantego' byggrynsalat. Legg på raust med tynne strimler av fersk slangeagurk. Legg på bakte laksestykker, og dryss over litt mer agurkstrimler. Avslutt med noen fine rosetter av Mills Kjøkkensjefens remulade. Oppskrift på bakt laks med mer finner du på vår nettside.

Bønnesalat med spinat, toppet med kyllinglår

Del de rå kyllinglårerne i to, krydre godt, gjerne med krydder fra Midtøsten. Bland frisk spinat og granateplekjerner med Plantego' Bønnesalat. Legg de nystekte kyllinglårerne pent over den blandede salaten.

Oppskriftene til disse rettene finner du på millsproffpartner.no!

Plantego' produktene er godkjente som vegetar- produkter

Produktene er godkjent som veganprodukter. Greit å vite om du har gjester som etterspør dette, og uansett smart for å kunne servere samme mat til alle. Plantego' produktene er laget av plantebaserte og veganske råvarer. I myndighetenes kostholdsråd er anbefalingen til oss alle at vi skal spise mer grønt.

Plantego' er produkter for deg som er opptatt av å ta gode valg for miljøet uten å vike på kvalitet eller matopplevelse. Plantego' skal rett og slett gjøre det enklere å ta grønne valg. Plantego' skal hjelpe deg til å servere mer mat fra planteriket til gjestene dine.



Plantego' Hummus Naturell
Mills nr.: 148039
Vekt: 2,5 kg
Antall i kartong: 1 stk.

EPDnr: 5 425 376



Plantego' Muhammara
Mills nr.: 152869
Vekt: 1 kg
Antall i kartong: 2 stk.

EPDnr: 6 962 211



Plantego' Gulrothummus
Mills nr.: 152870
Vekt: 1 kg
Antall i kartong: 2 stk.

EPDnr: 6 961 585



Plantego' Kikert og Avokado
Mills nr.: 147032
Vekt: 165g
Antall i kartong: 6 stk.

EPDnr: 5 332 762



Plantego' Meksikansk linse og bønnesalat
Mills nr.: 147550
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.

EPDnr: 5 565 809



Plantego' Bønnesalat
Mills nr.: 148467
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.



EPDnr: 5 565 643



Plantego' Quinoasalat
Mills nr.: 148468
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.

EPDnr: 5 565 668



Plantego' Bulgursalat
Mills nr.: 148469
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.



EPDnr: 5 565 684



Plantego' Byggrynsalat
Mills nr.: 148470
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.



EPDnr: 5 565 700



Plantego' Bygg og bønnesalat
Mills nr.: 148471
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.



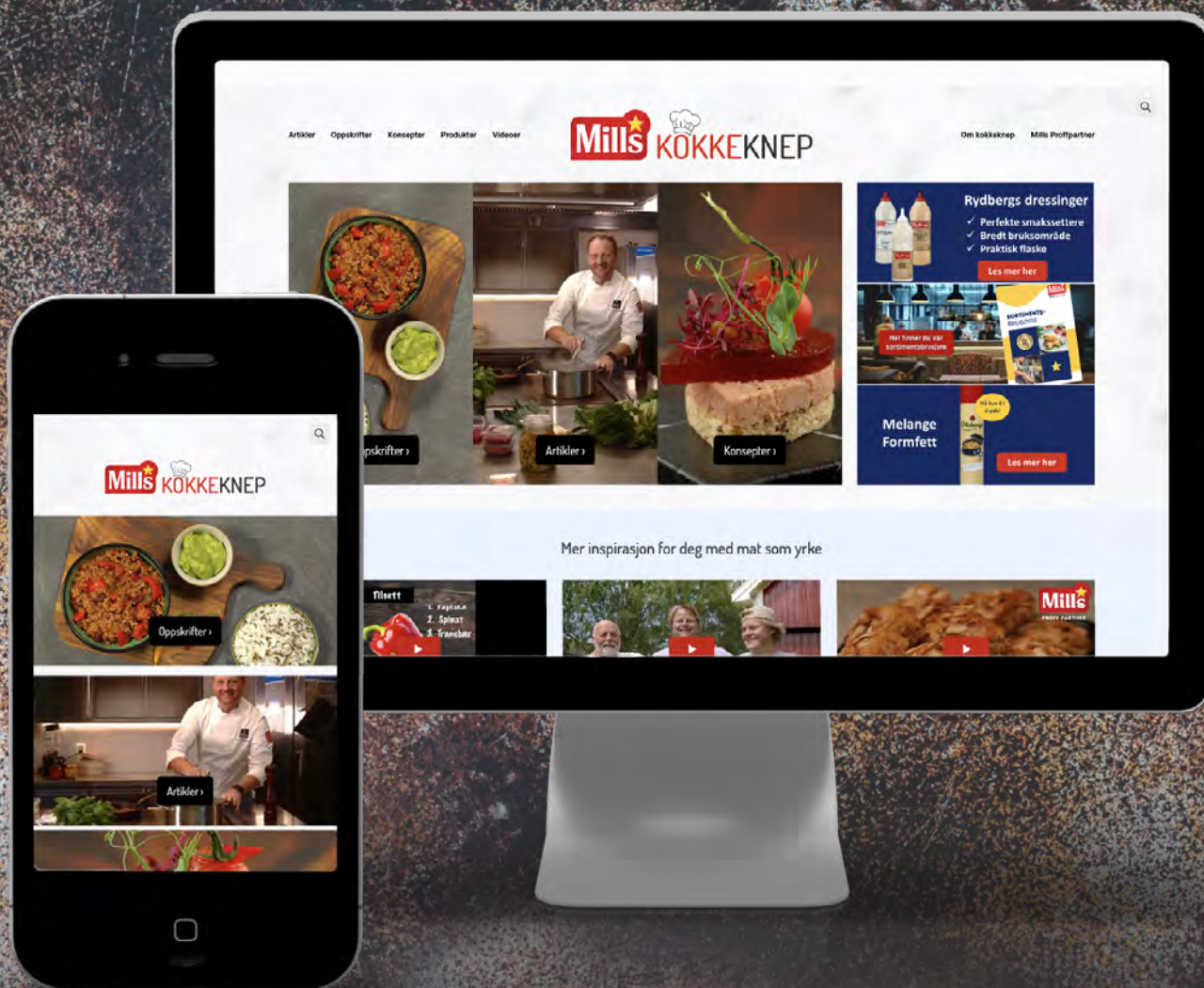
EPDnr: 5 565 726



Plantego' Asiatisk salat
Mills nr.: 148403
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.

EPDnr: 5 565 627





Sjekk kokkeknepe.no for flere oppskrifter og gode tips!

På kokkeknepe.no har vi samlet inspirasjon som kan hjelpe deg å begeistre gjestene med god, trygg og bærekraftig mat. Vi skriver for ansatte i serveringsbransjen og har fokus på inspirasjon og økt kunnskap om å drive sunt både når det gjelder mat og økonomi.

Kokkeknepe skrives og drives av Mills Proff Partner. Vi bygger på mer enn 130 års erfaring fra matproduksjon til storkjøkken. Den kunnskapen og vårt rikholdige utvalg av oppskrifter deler vi gjerne. Sammen bidrar vi til god mat, og gjennom den, til bedre folkehelse.



Scan koden og sjekk ut våre kokkeknepe!



– EN INSPIRASJONSBLOGG FOR DEG MED MAT SOM YRKE

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