



NYHET!

*Svinenakke med
asiatiske smaker
& Lammebog med
timian og hvitløk*

*To smaksrike produkter
- utallige muligheter*

Vi lanserer nå to nye pålegg med et flott hjemmelaget utseende, som gir deg utallige muligheter på kjøkkenet. De selges i hel variant, og har dermed mange bruksområder. De kan like gjerne tilbys som en tallerkenrett, på en varmbuffet eller i påsmurt og salat.

Påleggene er utviklet i samarbeid med **Jostein Medhus**, Manager på Det norske kokkelandslaget. Han har vært med fra begynnelsen, og har bidratt på valg av stykningsdeler og krydderblanding.



Svinenakke med asiatiske smaker har deilige kryddere som koriander, chili, sitron og ingefær. Den har flott marmorering og mye smak.

Lammebrog med timian og hvitløk er norsk lam på sitt aller beste. Lammebrog har godt med fett, og dette gir dermed et saftig resultat. De klassiske smakene gjør at du får spillerom til å lage mye spennende tilbehør.

OPPSKRIFTER TIL INSPIRASJON

<i>Asiatisk Salat med Svinenakke</i>	s. 4
<i>Lammebrog med Urtesalat</i>	s. 6
<i>Grillet Svinenakke med Sennepsglace</i>	s. 8
<i>Lammebrog med Bakt Selleri og Sjø</i>	s. 10
<i>Stekt Svinenakke med Bakt Løk</i>	s. 12
<i>Lammebrog med Grønnsaker og Sennep</i>	s. 14
<i>Bestillingsinformasjon</i>	s. 16
Nyhet! <i>Gilde Oksekraft & Prior Kyllingkraft</i>	s. 18
<i>Kontaktinfo Salg / Nortura PROFF</i>	s. 20

Asiatisk salat med svinenakke

10 porsjoner

- *50 tynne skiver svinenakke med asiatiske smaker*

Soya vinaigrette

- 100 g mild honning
- 300 g soyasaus
- 100 g sesamolje
- Sitronsaft etter eget ønske

Alt blandes og smakes til med sitronsaft.

Soya sago

- 1 liter vann
- 6 ss sagogryn
- 1-2 dl soyasaus
- Litt salt

Kok opp vannet med litt salt. Tøm i sagogryn når vannet kokker og rør godt rundt. La grynene koke til de er helt blanke, ca. 15-20 minutter. Tøm alt over i en fin sil og skyll godt i rennende kaldt vann. La alt vannet og den overskytende stivelsen renne godt av slik at bare grynene er igjen i silen. Legg så grynene over i en beholder og tøm på soyasaus. La dette stå og trekke før bruk, gjerne over natten.

Grønnsakssalat

- 2 stk bok choy salat
- 3 stk agurk
- 1 pakke stangselleri
- 1 potte koriander

Bok choy deles og vaskes godt, disse forvelles lett i saltet vann. Agurkene skrelles. Bruk skallet til å lage bånd av agurken, men ikke benytt kjernen på agurkene. Disse vendes så opp med litt olivenolje, salt og pepper.

Stangselleri kuttes i pene biter som forvelles i lettsaltet vann. Vend sammen alle grønnsakene med litt olivenolje, salt, pepper og korianderblader.



Lammebrog med urtesalat

10 porsjoner

- **50 tynne skiver lammebrog med timian og hvitløk**

Emulsjon

- 2 stk eggeplommer
- 3 ss dijonsennep
- 3 dl urteolje eller nøytral olje
- Salt og pepper

Rør sammen egg og sennep. Spe så med olje til en tykk emulsjon. Smak til med salt og pepper.

Salat

- 4 stk hjertesalat
- 1 potte kjørvel
- Olivenolje
- Salt og pepper

Salaten renses og vaskes, de største bladene deles. Salaten blandes med kjørvelbladene, og vendes med olivenolje, salt og pepper rett før servering.

Sprø grønnsaker

- 1 stk gulrot
- 3 stilker stangselleri
- 1 stk fennikel
- 1 bunt reddiker
- Isvann

Alle grønnsakene vaskes godt og eventuelt skrelles. Høvle så i tynne skiver og legg over i isvann. Når grønnsakene er sprø, fjernes de fra vannet og tørkes godt. Grønnsakene vendes sammen med salaten.

Dryss gresskarkjerner og brødkrutonger over salaten rett før servering.



Grillet svinenakke med sennepsglace

10 porsjoner

- **10 skiver svinenakke med asiatiske smaker á ca. 180 g**

Svinenakke

- 10 skiver svinenakke á ca. 180 g
- Litt olje
- Pepper

Skivene smøres med litt olje og grilles på begge sider. Peprer lett.

Sennepsglace

- 100 g grov sennep
- 100 g soyasaus
- 100 g honning
- 100 g sesamolje

Alt røres sammen og smøres på kjøttet etter grilling. Dette serveres også ved siden av.

Stekte grønnsaker

- 3 stk bok choy salat
- 250 g spinat
- 5 stk vårløk
- 5 fedd hvitløk, finhakket
- 1 stk sitrongress, finkuttet
- 1 stk grønn chili, finhakket
- 100 g fersk ingefær, finhakket
- Litt olje
- Salt og pepper

Bok choy og spinat vaskes og renses godt. Vårløken renses og kuttes i tynne ringer. Rett før servering freses hvitløk og ingefær i olje før resten tilsettes og stekes lett. Smak til med salt og pepper før servering.



Lammebrog med bakt selleri og sjy

10 porsjoner

- 10 skiver lammebrog med timian og hvitløk á ca. 180 g

Lammerull

- 10 skiver lammebrog á ca. 180 gram
- Olje
- Smør

Brun lammebogen i litt olje og tilsett litt smør til slutt.

Bakt selleri

- 2 stk hele sellerirøtter
- Smør
- Salt og pepper

Bak hele sellerirotten med skall på i ovnen på 175°C til den er helt mør, ca. 2 timer. Avkjøl før den skrelles forsiktig for hånd, og del kjøttet så i biter. Stekes på den ene siden i stekepanne på medium varme med smør. Smakes til med salt og pepper.

Grønncål og løk

- 2 stk grønncål
- 5 stk sjalottløk, kuttet i ringer
- Smør
- Salt og pepper

Grønncålen renses og den grove stilken fjernes. Forvell deretter i lettsaltet vann. Stek løk og grønncål i smør rett før servering. Smak til med salt og pepper.

Sagogryn i lammekraft

- 1 liter vann
- 100 g sagogryn
- 3 dl innkokt lammekraft

Kok sagogryn i vann til de blir blanke, og skyll godt i en sil med rennende kaldt vann. Kok opp lammekraft og ha sagogryn i kraften. La dette stå kaldt over natten. Tilsettes i varm saus.

Lammesjy med sagogryn

- 1 fedd hvitløk, finhakket
- 1 stk sjalottløk, finhakket
- 1 ss smør
- 2 dl hvitvin
- 5 dl innkokt lammekraft
- Smør, salt og pepper
- Sagogryn

Fres hvitløk og sjalottløk i smør, tilsett hvitvin og kok helt inn. Ha så på lammekraft og kok inn til passe tykkelse og konsentrasjon. Rør inn litt kaldt smør og smak til med salt og pepper. Tilsett sagogryn rett før servering.



Stekt svinenakke med bakt løk

10 porsjoner

- **2 kg svinenakke med asiatiske smaker**

Svinenakke

- 2 kg svinenakke

Nakken bakes i ovnen til den er gjennomvarm, deles så i skiver for servering.

Soyaglase

- 200 g soyasaus
- 100 g Gilde oksekraft
- 2 ss honning
- 1 stk grønn chili, finhakket
- 4 ss gressløk, finhakket
- 4 ss sesamolje
- Smakes til med limesaft

Varm opp soyasaus, kraft og honning. Tilsett resten og smak til med limesaft.

Løk

Syltet rødløk

- 100 g eddik
- 200 g sukker
- 300 g vann
- 400 g røde små perleløk, skrelles og deles i to
- Salt

(Syltet rødløk)

Kok opp eddik, sukker og vann. Kok løken mør i laken og smak til med litt salt.

Bakt sjalottløk

- 10 stk sjalottløk, hele med skallet på
- Litt olivenolje
- Salt og pepper

(Bakt sjalottløk)

Bak løken hel i ovnen på 175°C til den er helt mør. La den avkjøles litt og skrell den forsiktig. Vend inn litt olivenolje, salt og pepper før den serveres.

Stekte løktopper

- 15 stk sjalottløk
- 4 ss smør
- Salt og pepper

(Stekte løktopper)

Løken deles på tvers i fire like deler med skallet på, stek dem så på én side i tørr stekepanne til de blir helt sorte på snittflaten. Sett løken på et brett med den sorte stekeflaten opp, og ha på litt smør, salt og pepper. Bak de møre i ovnen på 175°C. Fjern så det ytterste skallet og skill løkringene litt fra hverandre.



Lammebrog med grønnsaker og sennep

10 porsjoner

- *2 kg lammebrog med timian og hvitløk*

Lammerull

- 2 kg lammebrog
- Olivenolje
- Pepper

Varm lammebogen i ovnen og skjær i passende skiver. Ha på litt olivenolje og pepper ved servering.

Sennepsdressing

- 2 ss dijonsennep
- 3 ss grov sennep
- 1 stk eggeplomme
- 1,5 dl solsikkeolje
- 1 dl crème fraîche
- 4 ss dill, hakket
- Salt og pepper

Rør sammen sennep og eggeplomme i en bolle, og spe med olje til en tykk og fin emulsjon. Vend inn crème fraîche og dill, og smak til med salt og pepper.

Grønnsaker

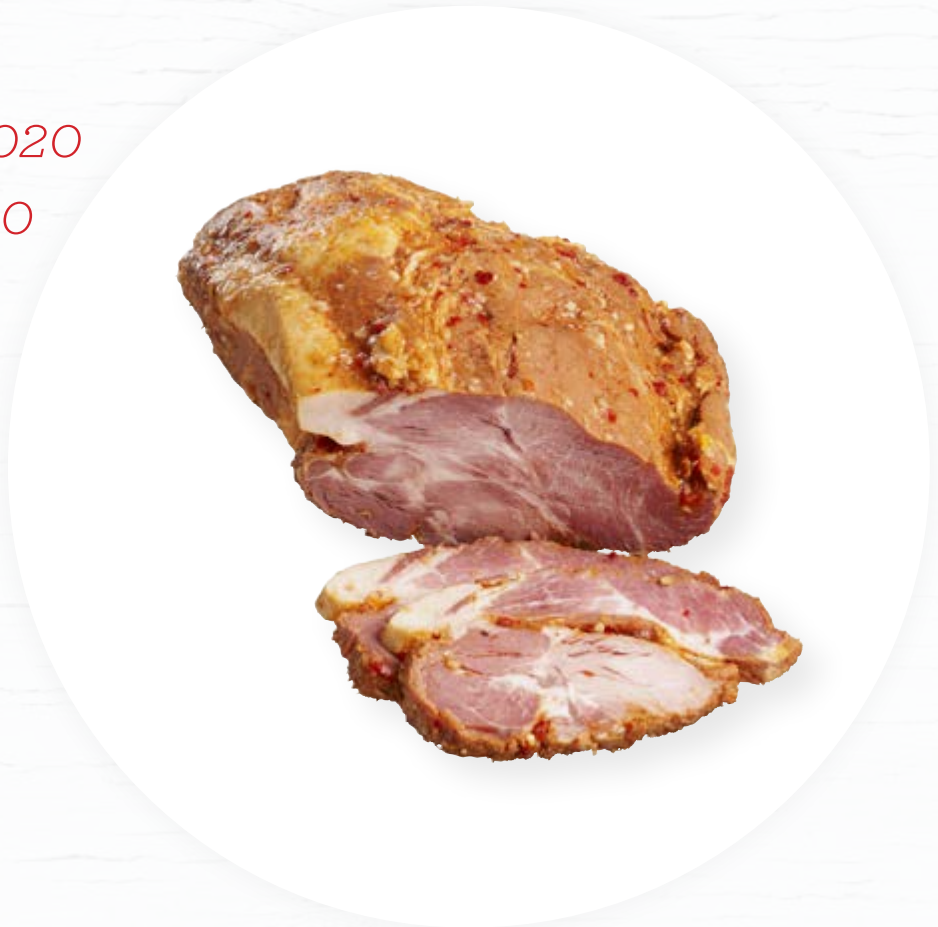
- 5 stk gulrøtter
- 1 pakke stangselleri
- 1 stk brokkoli
- 1 stk spisskål
- Olivenolje
- Salt og pepper

Grønnsakene skrelles og kuttes i passende biter, og alt forvelles i saltet vann. Varm forsiktig opp med olivenolje og smak til med salt og pepper.



Gilde Svinenakke med asiatiske smaker, hel

- 2,0 kg, fersk
- EPD-nr. 4096020
- Varenr. 474690



Svinenakke med asiatiske smaker er uten tilsetningsstoffer. Den er inspirert av det asiatiske kjøkken, og har deilige smaker av koriander, chili, sitron og ingefær.



Gilde Lammebog med timian og hvitløk, hel

- *1,0 kg, fersk*
- *EPD-nr. 4096038*
- *Varenr. 474710*



Lagerført
Nortura



Til Lammebog med timian og hvitløk er det brukt frisk timian, noe som setter god smak og gir et fristende utseende. Pålegget har ingen tilsetningsstoffer og har et lavt saltinnhold.



NYHET!

Ferdiglaget kraft

- Ditt nye hemmelige våpen!

V i lanserer nå også deilig ferdiglaget oksekraft og kyllingkraft. Kraften er kokt på tradisjonelt vis akkurat slik du ville gjort hjemme på kjøkkenet, med en autentisk og hjemmelaget smak. Lag alt fra sauser, til gryter og supper, eller bruk som drikkebuljong.



Gjør gjerne som Jostein, og bruk oksekraften i en soyaglase. *Kraften er ikke tilsatt salt eller tilsetningsstoffer, noe som gjør det mulig å redusere kraften til fond. Du får også med alle de gode næringsstoffene som forsvinner i kraft fra konsentrat.*



Gilde Oksekraft

- 1,5 kg, fersk
- EPD.nr 4094736
- Varenr. 467861

Oksekraften har deilige smaker av løk, hvitløk, selleri, tomatpuré og krydder.



Lagerført
Nortura



Prior Kyllingkraft

- 1,5 kg, fersk
- EPD. nr: 4094751
- Varenr. 393131

Kyllingkraften er smaksatt av løk, hvitløk, selleri og krydder.



Lagerført
Nortura



**VÅRE SALGSKONTOR ER LOKALISERT OVER HELE LANDET OG
HAR DISSE FELLES TELEFONNUMRENE:**

Salgskontor Sør-, Øst- og Vest-Norge - tlf. 815 815 44

Salgskontor Nord- og Midt-Norge - tlf. 815 220 85

Bestilling av våre produkter på nett: www.gildenett.no



Nortura PROFF er en offensiv og innovativ leverandør som er der for å bistå våre kunder med å tilby det beste av det som finnes på det norske markedet. Vi strekker oss langt for å tilby det unike, det trygge og ikke minst den beste kvaliteten på alle våre varer. Vi har god matfaglig kompetanse, og står klare til å veilede og inspirere dere, og gir gode råd om produktutvalg tilpasset ditt behov. Vårt faglig dyktige salgsapparat er representert over hele landet.

Nøl ikke med å ta kontakt med din lokale konsulent – det kan lønne seg.

KONTAKTINFO SALGSSJEFER

Vidar Nilsen
Regionssjef Salg - Sør

Mobil: 959 32 369
E-post: vidar.nilsen@nortura.no

Per Ove Jakobsen
Regionssjef Salg - Nord

Mobil: 480 08 412
E-post: per-ove.jakobsen@nortura.no

Ove Jarland Røed
Regionssjef Salg - Vest

Mobil: 917 61 903
E-post: ove.jarland.roed@nortura.no

KONTAKTINFO NORTURA PROFF

Hovedkontor:
Nortura PROFF
Lørenveien 37
0585 Oslo

Postadresse:
Nortura PROFF
Postboks 360 Økern
0513 Oslo

Kontakt:
Sentralbord: 03070
E-post: proff@nortura.no
Web: www.norturaproff.no