



Danish Crown
Professional

Bur er Magasinet

Bur er-pedia

Slow Cooked

Rustik Bur er

Bur er
workshop

Inspiration & opskrifter

Bearnaise-dressing | Mangochutney | Indbagte l gringe

Burgere for enhver -store som små

Burgere er ikke længere kun fastfood. I dag serveres førsteklasses burgere på mange caféer og restauranter, ligesom smagfulde burgere popper op overalt på madmarkeder og i gadebilledets "food trucks".

Trenden er ikke til at tage fejl af, og heldigvis giver den klassiske burger masser af muligheder for at udvikle og lege med spændende ingredienser og tilbehør, så den kan blive ved med at imponere og overraske.

Danish Crown Professional har lang erfaring med burgere og et omfattende sortiment, som passer til enhver smag. Det er altid

muligt at kontakte os for information om det fulde udvalg.

I dette magasin har vi valgt at præsentere et brudstykke af vores spændende sortiment og en række opskrifter, der kan inspirere til nye burger-serveringer. Og du kan godt glæde dig, for der er alt fra supermør og saftig Slow cooked burger til den trendy burger med portobellosvampe, parmesan og Knochenschinken, som uden tvivl vil få mundvandet til at løbe.

Velbekomme!





Overblik Indhold

Burgere
for enhver..... 2

Burgerens
historie..... 4

Slow Cooked
Burger..... 6

Burger workshop..... 8

Rustik Burger..... 10

Opskrifter..... 11

Maksimal
markedsrelevans 18

Buróerens historie

Burger-pedia

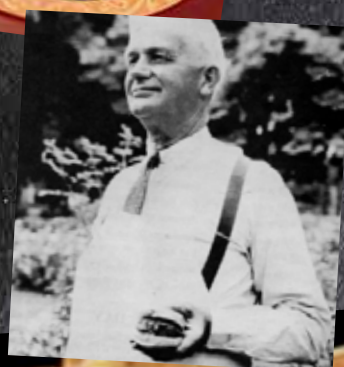
Den klassiske burger af hakket oksekød stammer fra USA. Der er flere teorier omkring opfindelsen, og den er muligvis opfundet flere steder samtidigt.

En af historierne går på, at der i 1850'erne sejlede et stort antal jøder til USA fra den tyske havneby Hamborg. Undervejs spiste de kødboller med masser af salt og krydderier, der sikrede lang holdbarhed. I USA blev kødbollerne populære og kendt under betegnelsen "stegt som i Hamborg". Måske var det starten på det, der sidenhen blev til hamburgeren.

Flere er nævnt som mulige ophavsmænd til den moderne, amerikanske burger, der op gennem 1900-tallet vandt popularitet i USA.

I 1895 solgte Charlie Nagreen kødboller mellem to stykker brød på et dyrskue - det samme gjorde Frank og Charles Menches.

En dansker er også nævnt blandt ophavsmændene. Det var Louis Lassen, som drev restaurant i Connecticut i USA. En dag i år 1900 løb han efter sigende tør for skært kød, og derfor serverede han hakkebøffer mellem to stykker ristet brød.





Den moderne burgerkultur blev skudt igang af kæden White Castle, der startede den første burgerrestaurant i Kansas i 1921.

Burgerkæden McDonald's blev startet af brødrene Richard and Maurice McDonald i 1940, og de introducerede for alvor fastfood-konceptet, der i dag har spredt sig rundt omkring i verden.

I dag er burgere dog ikke kun forbeholdt fastfood-sektoren. Caféer og restauranter lancerer i stigende grad lækre burgere med spændende ingredienser og tilbehør, og burgeren er blevet mere populær end nogensinde.

"Burger" er en kortere version af ordet "Hamburger". Hamburgeren er opkaldt efter byen Hamborg i Tyskland (på tysk "Hamburg"). Navnet har altså ikke noget med skinke (ham) at gøre.

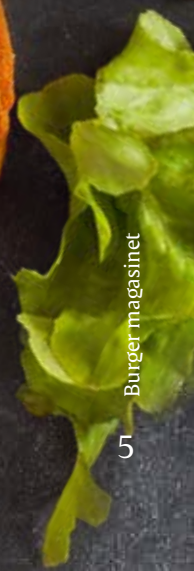
Smagsretninger

Særlige varianter er cheeseburgeren med ost og baconburgeren med sprød og lækker bacon. Burgeren forbindes med amerikansk kultur, og i USA betragtes den som en nationalret. Den nyeste trend med mere hotte saucer hitter også i burgerens verden,

hvor salsa-burgere, chili-burgere og andre stærke sager sætter ekstra fut i smagsløgene hos de mest modige burgerkunder. Alternative brødtyper, fyld og spændende dressinger har også udfordret det traditionelle indhold i burgeren - og med stor succes.



Bolle
Dressing
Tomat
Bacon
Ost
Bøf
Salat
Dressing
Bolle



Slow Cooked Burger

Supermør og saftig

Tilberedningsmetoden slow-cooked er blevet et populært fænomen, hvor kødet tilberedes langsomt ved lav varme for at bevare mere saft og mørhed. Vi har gjort forarbejdet, så den møre burger blot skal steges af – eller evt. opvarmes i vandbad og derefter steges kortvarigt på panden.

Når vi former den rå burgerbøf, vejer den 210 g. Efter den er blevet slowcooked, vejer den ca. 170 g. Burgerbøffen består udelukkende af hakket oksekød, der er smagt til med salt og peber.

Slow Cooked-burgen fremstår med en velmagende rosa kerne, så man selv kan

bestemme, hvor rosa den skal være – alt efter, hvor længe den steges. Vi har sørget for, at burgeren har været opvarmet til 62 °C, og takket være tilberedningsmetoden betyder det, at den ikke behøver blive helt gennemstegt eller opvarmet til de typiske 75 °C før servering. En god løsning for dem, der sætter pris på en mør og medium-stegt burger.

*Hjemmebagt
burgerbolle, burger-
dressing, frisée-salat,
Danish Crown Professional
Slow Cooked Burger, tomat-
skiver, agurkeskiver og rød-
løgsringe. Servér med
nylavede jumbo-fritter
og en god ketchup.*



**ONLY FOR
BURGER
LOVERS**
BY TULIP FOODSERVICE



Til 10 personer

Slow Cooked Burger

med spicy mangochutney

Hjemmebagt burgerbolle, syltet rød peberfrugt, rucola, Danish Crown Professional Slow Cooked Burger, mozzarella og spicy mangochutney. Serveres f.eks. med grillet majs-kolbe, bagte gulerødsfritter og en lækker avocadodip.

Mangochutney

1 revet agurk uden kerner, 1 mango, 180 g tomater skåret i tern, 200 g rørsukker og 2 dl lagereddike. Alle ingredienserne koges sammen i ca. 10 minutter. Smag til med salt, peber og evt. lidt friskrevet ingefær. Kan anvendes både lun og kold.



Burger Workshop

Idéernes dag

I Danish Crown Professional vil vi gerne inspirere til at anvende vores produkter på både klassiske, nye og alternative måder. Derfor har salgsteamet i Danish Crown Professional været i køkkenet til en burgerworkshop.

På workshop-dagen fik teamet frie hænder til at kreere og udvikle inspirerende opskrifter. Det eneste krav var, at alle serveringer skulle kunne laves inden for de rammer, forskellige professionelle køkkener arbejder

under. Og så skulle den gode smag være i fokus.

På de næste sider har vi samlet ti af vores bedste opskrifter med inspiration til spændende smagskombinationer og forskellige serveringer.





Rustik burger

smager og ser ud præcis
som hjemmelavet

Den Rustikke Burger fra Danish Crown Professional er hakket og formet, så den smager og ser ud nøjagtigt som en god og hjemmelavet burgerbøf.

Det oplagte valg, når det skal gå hurtigt - uden at gå på kompromis med kvalitet, smag eller det rustikke look.



Tip!

Servér f.eks. med en hjemmelavet dressing, en god skive ost, bløde løg, sprøde rodfrugtchips og friske salatblade.



Til 10 personer



Bagelburger

med rød spidskål og guacamole

Ingredienser

10 Rustik Beef Burger, 150 g, Danish
Crown Professional
6 spsk. eddike
9 spsk. olivenolie
3 røde spidskål
3 stilke bladselleri
3 æbler
Salt
10 bagels

Guacamole:
5 avocadoer
5 spsk. creme fraiche 9%
3 fed hvidløg
Citronsaft

Salt & peber

Tilberedning

Rør en dressing af olie og eddike. Snit kålen fint, bladselleri i tynde skiver og æblerne i både. Vend grøntsagerne i dressingen og smag til med salt.

Blend avocadoer med creme fraiche, hvidløg og citron og smag til med salt og peber.

Steg bøffen og saml burgeren med de øvrige ingredienser.



Til 10 personer



Den traditionelle baconburger

med coleslaw

Ingredienser

10 Hamburger US, 95 g, Danish Crown Professional
20 skiver bacon, Tulip Foodservice
10 burgerboller
Miracle Whip
500 g coleslaw

Tilberedning

Steg bøffer og bacon.
Smør burgerbollerne med Miracle Whip, placér bøffen og top med coleslaw og bacon.



Til 10 personer



Not2share

Rustik burger med hakkebøf, Knochen Schinken og bacon-mayo

Ingredienser

10 rå hakkebøffer, 125 g, Danish Crown Professional
10 skiver Knochenschinken, Danish Crown Professional
1 dl balsamico
1 dl brun farin
40 cherrytomater
10 rustikke burgerboller
40-50 mozzarella-kugler
5 modne avocadoer
1 dl pesto
Blandede salater

Bacon-mayonnaise:

4 æggeblommer, 1 tsk. eddike,
1 tsk. sennep, ca. ½ l bacon-olie

Tilberedning

Tilbered bacon-mayonnaisen som en klassisk mayonnaise.
Bland balsamico og brun farin til en marinade. Halvér cherrytomaterne og vend dem i marinaden. Tomaterne kan med fordel marineres i min. 30 minutter.
Steg bøffer og skinke. Smør burgerbollerne med bacon-mayonnaisen og saml burgeren.

Stegt bacon-olie

Fordel 500 g bacon i skiver, Tulip Foodservice og ½ dl neutral olie i en gastronom. Steg i ovnen ved 200 °C i 10 minutter. Vend baconskiverne rundt med en tang/pincet og steg yderligere 10 minutter i ovnen. Lad det hele køle af og blend grundigt med 1 knsp. revet citronskal.



Til 10 personer



Den sunde burger

i rodfrugt-fiberbrød med rødløg og edamamebønner

Ingredienser

10 forstegte hakkebøffer, 110 g
Danish Crown Professional
Salatblade

Burgerboller:
10 æggehvinder
7½ spsk. havreklid
750 g revet knoldselleri
375 g revet gulerod
4 tsk. hørfrø

Dressing:
1 ps. edamamebønner
500 g skyr
Salt og peber

Syltede løg:
2 dl eddike
2 dl vand
12 spsk. sukker
1 tsk. groft salt
8 peberkorn
4 laurbærblade
4 store rødløg

Tilberedning

Rør æggehvinder og havreklid sammen. Tilsæt de revne grøntsager, og rør til en ensartet masse. Fordel massen i 20 cirkler med en diameter lidt større end burgerne på en bageplade med bagepapir. Strø hørfrø over 10 af cirklerne. Bag ved 180 °C i ca. 20 minutter.

Varm eddike, vand, sukker, salt og krydderier i en gryde, indtil sukkeret er smeltet. Skær løgene i skiver. Hæld lagen over løgene, pres løgene ned så de er dækket af lagen. Lad dem trække i min. et par timer. Blend edamamebønner med skyr, salt og peber. Varm bøffen efter anvisning på pakningen.

Saml burgeren ved at lægge salatblade på en burgerbolle uden hørfrø. Læg bøffen på og top med dressing og syltede rødløg. Placer en burgerbolle med hørfrø på toppen og sæt en pind igennem burgeren.



Texas Hack Steak er lavet af den bedste oksekød og krydrede ingredienser. Produceret med grillstriber, der giver produktet et attraktivt rustikt udseende.

Til 10 personer



Texas Hack Steak burger

med rosmarin-fritter & persille-aioli

Ingredienser

10 Texas Hack Steak, Danish Crown Professional
10 skiver bacon, Tulip Foodservice
10 rustikke burgerboller
Grøn pesto
Romainesalat eller anden sprød salat
20 grillede artiskokker
200 g frisk parmesan i flager

Rosmarin-fritter:

1½ kg skrællede kartofler i grove tern
5 fed hvidløg
4 kviste frisk rosmarin
Revet citronskal fra ½ citron
Olie
Salt og peber

Persille-aioli:

250 g mayonnaise
½ dl persilleblade
3 fed hvidløg

Tilberedning

Læg kartoflerne i et ovnfast fad sammen med knust hvidløg, hakket rosmarin og citronskal. Krydr med salt og peber og dryp med olie. Bag kartoflerne ved 200 °C i ca. 30 minutter, til de er sprøde.

Findel persillebladene med mayonnaise og hvidløg i en multihakker og smag til.

Steg bøfferne og baconskiverne.

Lun og flæk bollerne og smør dem med grøn pesto. Læg dem sammen med salat, bœf, grillede artiskokker, bacon og parmesan og servér med rosmarin-fritter og persille-aioli.



Til 10 personer



Trendy burgér

med portobellosvampe, parmesan og Knochen Schinken

Ingredienser

10 Rustik Beef Burger, 150 g, Danish Crown Professional
10 skiver Knochen Schinken, Danish Crown Professional
200 g parmesan
20 portobellosvampe
Olie
Salt og peber
Rucola
Chilimayonnaise

Tilberedning

Riv parmesanen og form den i 10 cirkler på størrelse med bøfferne. Bag

cirklerne i ovnen ved 200 °C, til de er sprøde og gyldne. Rist skinkeskiverne i ovnen ved 200 °C til de er sprøde. Fjern stokkene fra svampene, steg dem på panden i lidt olie og krydr med salt og peber. Læg burgeren sammen med rucola og chilimayonnaise.



Til 10 personer



One2share

Rustik burger med bacon, bearnaise-mayo og pesto

Ingredienser

10 Rustik Beef Burger, 150 g, Danish Crown Professional
20 skiver bacon, Tulip Foodservice
500 g dansk brie
2 rødløg
20 cherrytomater
Blandet salat
20 sammenbagte, rustikke burgerboller

Bearnaise-mayonnaise:

4 æggeblommer
1 tsk. eddike
1 tsk. sennep
Ca. ½ l olie
Bearnaise-essens

Syltede agurker:

2 dl eddike
2 dl sukker
2 agurker

Pesto:

1 bundt persille
Blandede urter
50 g parmesan
Solsikkekerner
Olie

Creme fraiche dressing:

3 forårsløg
1 bundt purløg
½ liter creme fraiche 38%

Tilberedning

Lav bearnaise-mayonnaisen som en klassisk mayonnaise.
Varm eddike og sukker, til sukkeret er opløst. Skær agurkerne i skiver og hæld lagen henover. Blend persille, urter, parmesan, solsikkekerner og olie til en ensartet masse. Hak forårsløg og purløg fint og bland med creme fraiche.

Steg burgeren og læg en skive brie på toppen. Gratinér evt. bøffen kort, til brien begynder at smelte. Steg bacon, skær rødløg i skiver, halvér tomatene og saml efterfølgende burgeren. Servér evt. med kartoffelbåde og dressing til deling.

Maksimal markedsrelevans fra Danish Crown Professional

En af Danish Crown Professionals forcerer, at vi er en internationalt fokuseret virksomhed. Det betyder, at vi altid holder øje med markedernes behov og har fingeren på pulsen mht. hvad der rører sig ude i de professio-

nelle køkkener. Det gør, at du med os altid sikres et naturligt og konstant udviklende sortiment med maksimal markedsrelevans.

- Og vi deler med glæde vores viden med dig, f.eks. når det handler om kompeten-

celøft og fokus på nyheder, tendenser, anretningstips, inspiration, opskrifter og alt det andet, der er relevant for dig i en travl hverdag.



★★★★★ Sikkerhed - vi gør vores...

Vi har enormt stort fokus på fødevarer-sikkerhed, og vi gør alt, hvad vi kan, for at vores produkter overholder alle regler og er så nemme at arbejde med som overhovedet muligt. I vores sortiment findes både rå, slow cooked, forstegte og stegte burgere. Så der er også bøffer klar til dig, hvis du har behov for at undgå håndtering af ferske fødevarer i dit køkken.



★★★★★ Ansvar - det tager vi gerne...

Vi arbejder respektfuldt og engageret med CSR gennem de 10 anstændighedsprincipper i FN's Global Compact. Her har vi forpligtet os til at leve op til en række FN-krav om f.eks. menneskerettigheder, sociale vilkår, antikorrupsion, arbejdsforhold, natur, miljø og klima.



Kvalitet

- vi har udvalget...

Vores udvalg er stort - og vores burgerbøffer fås i både forskellige kvalitets- og priskategorier. Det gør det nemt at sammensætte din menu, så der er noget for enhver kundes ønske og smag.



Undgå madspild

- vi former på forhånd...

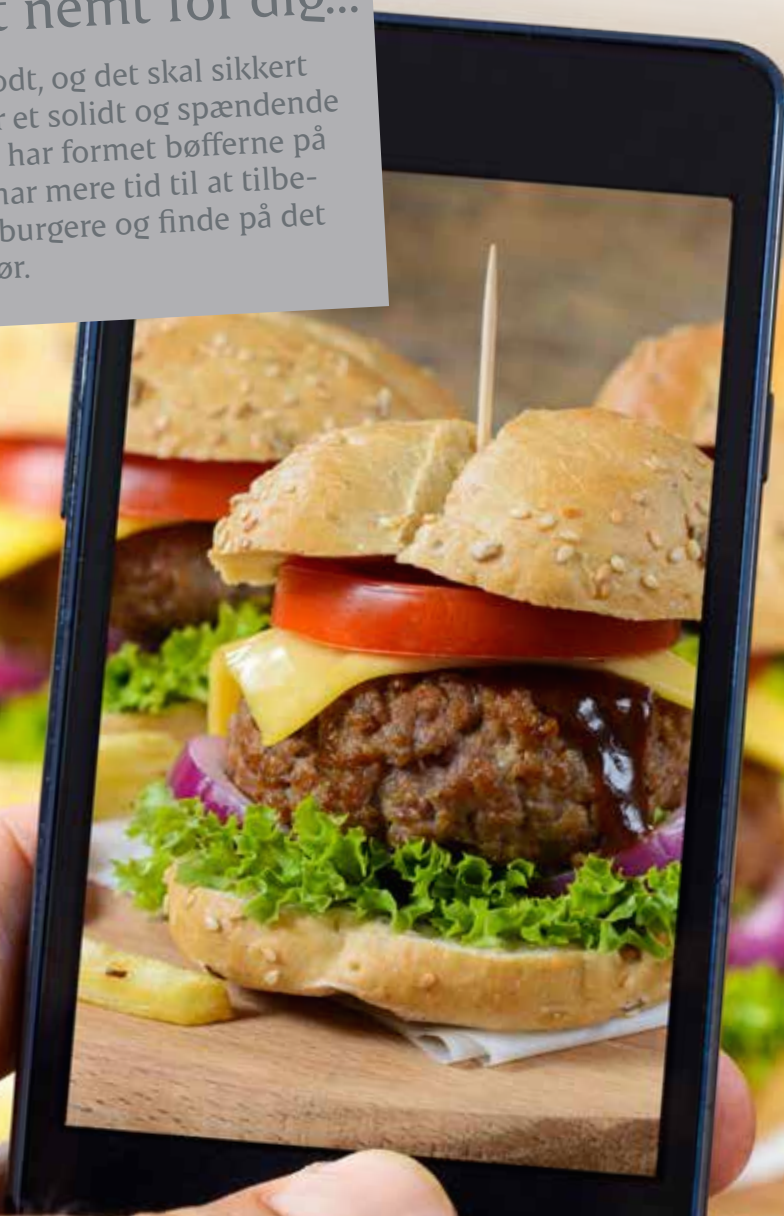
Vi har formet bøfferne, så du sparer både tid og kød. Du behøver kun tage de bøffer fra frys, du har behov for, og de har samme vægt hver gang.



Convenience

- vi gør det nemt for dig...

Det skal være godt, og det skal sikkert gå stærkt. Vi har et solidt og spændende sortiment, og vi har formet bøfferne på forhånd, så du har mere tid til at tilberede de bedste burgere og finde på det lækreste tilbehør.



Lige netop dét der sætter prikken over i'et



Hjemmebagte burgerboller

Tilberedning

Læg en god gærdej, lav store, flade boller, pensl med æg og drys med sesam. Bag til bollerne er gyldne og lækre.



Servér på en sjov og anderledes måde

Hjemmelavede, indbagte løgringe

Ingredienser til 10 personer

2 store løg
1 dl mel
1 æg
2 spsk. olie
1 tsk. salt
Olie til stegning

Tilberedning

Skær løgene i ringe, og læg dem i isvand i

1 time. Afdryp og aftør løgringene. Pisk alle ingredienser sammen til en lind dej. Opvarm olie til stegning i en egnet gryde. Dyp løgringene i dejen, og steg dem i olien, til de er gyldne og sprøde (ca. 5 minutter). Afdryp på fedtsugende papir.



*Tilmeld dig vores inspirationsmail på
danishcrownprofessional.com*



**Danish Crown
Professional**



Svanemærket tryksag

