



HANDS ON!

INSPIRATIONSMAGASIN Nr.5





”HANDS ON” HOS VORES KUNDER

Flottere sensommerdag kunne vi ikke have ønsket os, da vi fra Mette Munk læssede bilen med brød og kager og tog på ”roadtrip”!

Turen gik til tre udvalgte og vidt forskellige kunder.

Fra den lille franskinspirerede café, der indbyder til selvforkælelse, til et sted som rummer meget forskellige kundekrav og til det store velsmurte køkken, som formår at jonglere med kvalitet, sundhed og økonomi på samme tid.

Vi tog afsted - klar til at inspirere vores kunder, og ikke mindst lade os inspirere af dem.

Klar til at suge til os af deres input, dele ud af vores viden og få en fornemmelse af, hvilke udfordringer de har i de forskellige køkkener, og hvordan vi kan bidrage til at gøre dagen nemmere for dem.

En spændende tur med fagligt indhold, tid, hands-on, og relationer blev til dette magasin, som vi hermed deler til inspiration.

Stor tak til de kunder vi besøgte - tak fordi I brugte tiden. Det var en kæmpe fornøjelse.



A background image showing a person's hands writing on a document with a black pen. In the foreground, there is a glass of coffee with a dusting of brown powder on top, sitting on a saucer with a blue and white floral pattern. The scene is set on a desk with various papers and a clipboard.

INDHOLD

Olivia Brasserie	Side	4
Olivias Croque Madame	Side	6
Vaniljetoast med hindbærsirup	Side	7
Knudshoved Kursuscenter	Side	8
Det sunde	Side	10
Det søde	Side	11
Syddansk Erhvervsskole	Side	12
3 go'ie fra skolen	Side	14

EN FRANSK MADAME I ODENSE

Der er også en Monsieur, men ikke på menukortet!





Er du til franske klassikere, dansk hygge og delikate kager, så kan du finde det hele ét sted - på Olivia Brasserie i Odense.

Stedet ejes af både en Madame og en Monsieur - Pernille og Simon Bromark, som sammen har skabt et brasserie fyldt med personlighed. Her får man håndlavede, autentiske retter, inspireret af simpel og god, fransk gastronomi.

For Simon og Pernille er det vigtigt, at gæsterne får en god madoplevelse i hverdagen, som kan nydes i hyggelige og uformelle omgivelser.

Trænger du til lidt selvforkælelse, hvad enten det er morgen, middag eller aften, så går man ikke forgæves her - Olivia Brasserie indbyder i den grad til hverdagsluksus. Prøv f.eks. en ægte fransk Croque Madame, som er at finde på menukortet.

Fransk klassiker!

Ingen andre steder kan man få det bedste frem i en toast, som i Frankrig. Her forstår man at lave toast på mange måder, som f.eks. én af de største klassikere: Croque Madame. Hos Olivia Brasserie laver de en dejlig, autentisk udgave:

OLIVIAS CROQUE MADAME

Til 2 couverter

- 100 g gruyereost
- 50 g smør
- 1 spsk. dijonsennep
- Salt
- Peber
- 4 skiver Jupiterbrød*
- 4 skiver god, ålerøget skinke
- 2 æg
- 2 dl bechamelsauce

Smør de 2 skiver brød med sennep og kom 2 skiver skinke på hver skive brød.

Kom 50 g revet gruyereost på hver skive brød og læg her- efter de 2 usmurte brødskiver ovenpå. Steg sandwichen i smør på panden.

Tages af panden, og sættes i et ildfast fad, hvorefter bechamelsauce hældes over sandwichen, inden den sættes i ovnen.

Lav 2 spejlæg og kom dem på de gratinerede brød, lad gerne æggene være flydende.

Server med en sidesalat og friske grønne blade.



*Jupiterbrød er et håndopslået, stenovnsbagt kartoffelbrød. Mildt og saftigt, bagt med skoldet rug og surdej. (Mette Munk varenr.: 604561).

Croque Madame eller Croque Monsieur?

Der er kun et spejlæg til forskel - og den med ægget er damen!





Mette Munk tip!

VANILJETOAST MED HINDBÆRSIRUP

Til 2 couverter

100 g flødeost
½ tsk. vaniljepulver
2 tsk. honning
4 skiver Jupiterbrød*
125 g friske hindbær
1 spsk. hindbærsirup
mynteblade
evt. smør til stegning

Rør flødeost, vanilje og honning sammen. Smør de 2 skiver brød med flødeosten, og klap sammen med de 2 ikke smurte skiver. Grill brødene eller steg dem gyldne på en pande. Servér dem lune med friske hindbær til, dryp med hindbærsirup.

*Jupiterbrød er et håndopslået, stenovnsbagt kartoffelbrød. Mildt og saftigt, bagt med skoldet rug og surdej. (Mette Munk varenr.: 604561).



”VI BRUGER ALT KRUDTET PÅ GÆSTERNE...

...deres gode oplevelse er vores markedsføring”.

René Nygaard, Kursuscenter Knudshoved





FAKTA

Knudshoved er et kursussted for DSB samt andre firmaer og foreninger, som ønsker at holde kurser eller møder ude af huset.

Stedet med den smukke beliggenhed kan også danne en fantastisk ramme om din private fest.

Her bliver man forkælet - "Vores gæster skal føle, at vi virkelig gerne vil dem".

Råvarer af høj kvalitet prioriteres og gerne danske eller lokale.

Kursuscenter Knudshoved ligger naturskønt nær skov og strand med den flotteste udsigt over Storebælt og Storebæltsbroen. Her kommer mange forskellige typer af gæster, og alle bliver forkælet i mere end én forstand.

De unikke omgivelser taler for sig selv, så her prioriteres ressourcerne meget bevidst på gæsterne, maden og god service. Der er fokus på den gode oplevelse, man som gæst husker og gerne giver videre.

Gode råvarer med tanke på bæredygtighed, som danske oste, lokal honning og hjemmedyrkede krydderurter er på listen over dét, som gæsterne bliver forkælet med. I køkkenet bruges den tid, der skal til, for at gøre tingene ordenligt og anrette maden flot.

Tid og hænder i køkkenet kan dog for tiden være en mangel-

vare og en udfordring. Særligt i et køkken som på Knudshoved, hvor man formår at rumme mange forskellige krav fra gæster. Her må man tænke i andre baner. Det kunne f.eks. være at bruge bake-off. Det gør hverdagen nemmere og giver plads til at fokusere på andre ting end at bage brød. Det handler om at bruge krudtet og energien dér, hvor det gør en forskel.

Vores prøvekasser åbnede døren

Forud for vores besøg, sendte vi vores prøvekasser til Knudshoved, som derved fik øjnene op for vores brede sortiment af brød m.m. God bake-off frigiver tid og hænder. Tid og hænder som på Knudshoved bl.a. bliver brugt til at lave toplækre salater til en buffét, der oser af omhu og kvalitet. Her bliver man sulten, selv hvis man ikke er det!

Det sunde!

På Knudshoved serveres altid varianter af nybagt brød til de flotte salater på buffetten. Gerne i forskellige former, ind imellem ristet i skiver, andre gange drysses salaterne med croutoner.

Vi løfter sløret for to af de lækre Knudshoved-salater, som her er serveret med *Månebrød fra Mette Munk.

ÆRTESALAT

Hjertesalat plukkes i løse blade. Ærtepuré anrettes let på bladene. Ærtespirer drysses på salaten. Små fine ærter drysses ud over bladene (frosne kan bruges uden for sæsonen). Finthakket syltet rødbede anrettes i midten sammen med capers.

Husk at drysse salt og groft peber på den færdige salat-anretning.



* Håndopslået, mørkt durumbrød. Bagt i stenovn på surdej, skoldet rug, mørk, ristet malt og italiensk durumhvedemel. Med græskarkerner. (Mette Munk varenr.: 604562).



DAGENS SALAT

Tomater hakkes i grove tern. Marinerede champignon drysses let over tomaterne. Hvidløgsmarinerede grønne oliven kommes på toppen af de øvrige ingredienser. Fetaost smuldres ud over salaten. Pyntes med friske spirer på toppen, samt salt og peber.



Det søde!

Der skal også være plads til lidt forkælelse af den søde slags. Det kunne være en saftig Poetsnegl. En snegl i lækker bløddej med masser af let knasende, aromatisk kanelremonce. Vores bløddej er en premium dej med en optimal sammensætning af råvarer, der giver ekstra saftighed og holdbarhed til kagerne. (Mette Munk varenr.: 608060)



Mette Munk tip!

For at opnå et mere saftigt produkt med en stor volumen anbefaler Mette Munk at bage Poetsneglene i bageforme. Bageformen er praktisk og gør også Poetsneglen spisevenlig på farten. *Bageforme medfølger.*



VI GØR KÅL PÅ REMOULADEN!





I køkkenet på Syddansk Erhvervsskole i Odense bliver man mødt af glade medarbejdere, som trives med hinanden og deres arbejde – her er virkelig god energi.

Og der er brug for god energi, for der er travlt. Køkkenet producerer ikke bare mad til egen kantine, men også til skolens andre afdelinger i byen, så det kræver skarp planlægning hver dag og gennemtænkte opskrifter.

Der bruges bl.a. tid på at udvikle sandwichopskrifter, som flytter eleverne i en sundere retning. Der er f.eks. ikke længere remoulade i den klassiske sandwich med roastbeef, "vi har kørt med remoulade længe, men nu skal vi prøve noget nyt", siger Jessie, smørrebrødsjomfru. Nytænkning er nemlig også vigtig, og det nyeste tiltag er kål – og dét kan godt skræmme nogle af de unge.

I køkkenet er de godt klar over, at kål ikke er lige populært hos alle elever, men de håber at kunne vænne dem til et sundere valg, når først de finder ud af, hvor godt det smager. Kål er nemlig både velsmagende, sundt og mættende, og blandet med klassiske ingredienser som de fleste kender og kan lide, ender eleverne med en sundere frokost.

Fra Mette Munk havde vi medbragt prøver på sandwichbrød med anderledes smag og form, som kunne være et godt supplement til skolens nuværende brød. En sandwich med lækkert brød og hjemmelavet fyld sælger næsten sig selv – hvem ved, måske glemmer man helt, at den er uden remoulade!?

3 go'e fra skolen!

SANDWICH MED KYLING I RELISH

Til 4 sandwich

4 Rosso stykker*
4 store blade salat Frillice
75 g tomatrelish
75 g grundddressing
(5 g mayonnaise og 10 g crème friche 5%)
200 g kyllingestrimler
100 g snittet spidskål
80 g groftrevet gulerod
20 g snittet forårsløg

Tomatrelish og grundddressing røres sammen, og resten af ingredienserne vendes i dressingen. Fyldet kommes i sandwichbollen ovenpå salatbladet.

*Rosso stykke er et saftigt sandwichbrød med chilipesto. Brødet er forskåret og kan serveres straks efter optøning. (Mette Munk varenr.: 604536).



SANDWICH MED LAKS OG RYGEOST

Til 5 sandwich

5 Munkeboller med urter*
5 store blade salat Frillice
100 g grundddressing
(7 g mayonnaise og 13 g crème friche 5%)
100 g rygeost
200 g dampet, plukket laks
120 g snittet spidskål
20 g snittet forårsløg
60 g hakkede cornichoner

Rygeost og grundddressing røres sammen, og resten af ingredienserne vendes i dressingen. Læg salatblad på underbollen og kom fyldet ovenpå. Læg låget på.

*Munkebolle med urter og spinat er et flot sandwichbrød med masser af smag. Brødet er forskåret og kan serveres straks efter optøning. (Mette Munk varenr.: 604494).



Mette Munk tip!

Proppet med proteiner!

Hvis du vil give din sandwich et ekstra boost, så prøv Protein burgerbollen fra Mette Munk. Det er en trendy, vegansk bolle* proppet med proteiner og energi. Den egner sig særligt godt til grøntsager, sandwichfyld med æg eller som vegansk burger - og så er den både sund og mætter godt. Brødet er forskåret og kan serveres straks efter optøning. (Mette Munk varenr.: 604605).

SANDWICH MED ÆG *Til 6 sandwich* OG CORNICHONER

- 6 Protein burgerboller*
- 6 store blade salat Frillice
- 80 g grundddressing
(9 g mayonnaise og 15 g crème friche 5%)
- 80 g chilidressing
- 400 g hakket æg
- 60 g halve semi-dried tomater
- 100 g snittet spidskål
- 50 g hakkede cornichoner

Chilidressing og grundddressing røres sammen, og resten af ingredienserne vendes i dressingen. Kom salatblad og fyld i sandwichbollen og læg låget på.

Når enden er god...



Dette er et CO2-neutralt katalog. Mette Munk - bake-off med omtanke!

