



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

PROFESSIONELL

# STREET FOOD

- Fra gaden og ind på buffeten

Royal Greenland  
FIT FOR  
FOODSERVICE  
&  
GASTRO





Brug småretterne på buffeten og sæt dem sammen på kryds og tværs – gerne flere ad gangen!

Hvad med at lave en temadag med 4-5 forskellige slags og skabe street food-stemning for dine gæster?

En ny, spændende og lidt anderledes måde at servere fisk og skaldyr på.

**Nyhed**  
**Paneret ising**

Ising (*Limanda ferruginea*) er en ny fladfish i vores sortiment. Den har en fantastisk smag, fin og saftig konsistens, hvidt kød og er et fint alternativt til rødspætte.

**Færdigstegt fisk** kan anvendes direkte fra frost uden yderligere tilberedning

De færdigstegte fisk er **tilberedt til en kerntemperatur på 72 °C**, så du kun behøver at tø dem op før servering

- **Nemt og tidsbesparende** at servere fisk
- De færdigstegte fisk **kan naturligvis også varmes i ovnen** direkte fra frost





# Street food

## – Fra gaden og ind på buffeten

En af tidens største trends er street food. De største byer har allerede deres egne street food-markeder, og tendensen ser kun ud til at blive større og mere udbredt.

Selvom konceptet virker nyt, kendte man allerede til begrebet street food i det gamle Rom, hvor det slet og ret betød mad købt på gaden. Men lad dig ikke begrænse af det!

Konceptet kan nemt og med få midler sagtens bringes ind på buffeten til stor glæde for dine gæster. Oftest består street food nemlig af små, enkle retter, som er nemme og hurtige at lave.

I denne folder finder du vores 16 bud på street food med fisk og skaldyr, som du kan servere til dine gæster.

Find blandt andet opskrifter på tacos, miniburgers, sandwiches og wraps, som ud over at smage fantastisk også ser delikate ud og kan laves med relativt få ingredienser pr. servering.

Vi har udvalgt fisk og skaldyr, der passer perfekt til street food-konceptet.

Du finder blandt andet opskrifter med fiskenuggets, rejer, røget laks, stenbiderrog, rødspætte og snow crabs. Fælles er, at de er nemme at håndtere i køkkenet. Produkterne skal enten blot tøs op eller færdigtilberedes i ovnen.

Opskrifterne er udviklet til 10 personer. Vi håber, at opskrifterne vil inspirere dig og give glæde i dit køkken og for dine gæster.

Royal Greenland - din samarbejdspartner



# Jala'Pesco Nuggets med marinerede bønner og rod- frugter

10 personer

Tilberedningstid 25 min.

- 20 stk. Jala'Pesco Nuggets med laks og grøn jalapeno
- 2 kg rodfrugter, (f.eks. pastinakker og gulerødder)
- 4 spsk. vegetabilsk olie
- 4 fed hvidløg
- 1 kg kogte bønner og kikærter (f.eks. sorte kikærter, kikærter, smørbønner og kidneybønner)
- 1 dl soyasauce
- 75 g ingefær
- 1 spsk. revet citronskal
- 1 lille bdt. timian
- salt og peber

Skær rodfrugterne i mindre stykker, vend dem med olie, knust hvidløg, salt og peber og bag dem i en forvarmet ovn i ca. 20 min. ved 200° C.

Dræn bønner og kikærter og vend dem med soja, ingefær og citronskal på en varm pande. Smag til med salt og peber.

Bag de 20 nuggets i ca. 18 min. ved 185°C. Fordel dem på 10 tallerkener.

Læg bønner/kikærter og rødder ved og drys med grofthakket timian.

Server straks.



## Paneret ising i åben naan-sandwich med grønkål og fetaspread

10 personer - Tilberedningstid 20 min.

10 stk. færdigstegt paneret ising  
10 stk. naanbrød, gerne fuldkorn  
1 kg grønkål  
400 g fetaost  
1-2 dl mælk  
salt og peber  
evt. lime, frisk estragon og rejer til pynt

Læg fiskene til optøning på en rist eller lignende. Fjern stokkene fra grønkålen og blancher det i 5 min. Læg det derefter i isvand. Kør fetaost og mælk på robot og smag til med salt og peber. Varm naanbrødene, smør dem med fetaspread og læg grønkål samt fisk på. Server evt. med hakket estragon, rejer og lime.

**Tip:** Fisken kan evt. lunes i ovnen direkte fra frost i ca. 9 min. ved 230 °C.



## Nuggets af alaskasej i tacos med ærtespread og urter

10 personer - Tilberedningstid 25 min.

30 stk. færdigstege fiskenugets  
af alaskasej, optøede  
10 stk. tacoskaller  
500 g ærter  
1 dl citronolie  
2 fed hvidløg  
evt. ærteskud  
evt. tomatsalsa  
evt. lime, i både  
salt og peber

Hæld 1 l kogende vand over ærterne og lad dem stå i 5 min.

Dræn vandet af og kør ærterne på en foodprocessor med citronolie og hvidløg. Smag til med salt og peber.

Fordel ærtespread og de optøede nuggets i de 10 tacoskaller.

Pynt med ærteskud og server f.eks. med tomatsalsa og limebåde.

**TIP:** De frosne nuggets kan også varmes i ovnen i ca. 15 min. ved 185 °C.



## Nuggetspyd med timian pommes frites og urtedip

10 personer - Tilberedningstid 35 min.

20 stk. Jala'Pesco Nuggets med laks og grøn jalapeno  
20 stk. bagekartofler  
4 spsk. vegetabilsk olie  
1 bdt. timian  
4 dl creme fraiche eller yoghurt  
4 fed hvidløg  
1 lille bdt. estragon  
salt og peber

Vask kartoflerne og skær dem til grove pommes frites. Vend dem med olie, salt og peber og bag dem i en forvarmet ovn i 20-25 min. ved 200°C.

Bag de 20 nuggets i ca. 18 min. ved 185°C. Sæt de færdigbagte nuggets på et lille træspyd to og to.

Smag creme fraichen til med knust hvidløg, hakket estragon, salt og peber.

Vend kartoflerne med grofthakket timian og server straks med de varme nuggets og dip.

**Tip:** Du kan også tilberede Jala'Pesco Nuggets i frituren i ca. 9 min. ved 165°C.



## Burger med pankopaneret torsk, ricotta og dild

10 personer - Tilberedningstid 25 min.

- 500 g torskfilet (eller sej / alaskasej)
- 10 stk. små burgerboller (sliders)
- 1 stk. æg
- 1 dl pankorasp
- 1 dl ricotta
- 3 stilke dild
- 100 g rucola
- vegetabilsk olie til stegning
- salt og peber

Rør ricottaen med hakket dild og smag til med salt og peber.

Skær fisken i mindre stykker a ca. 50 g pr. stk. Krydr med salt og peber. Dyp stykkerne i sammenpisket æg og herefter i pankorasp. Steg fisken i olie i 2-3 min. på hver side.

Varm bollerne og fordel ricotta, rucola og fisk i dem. Server straks.

Anvend evt. tandstikkere til at holde burgerne sammen.





## Fish and chips med sauce tartare

**10 personer - Tilberedningstid 35 min.**

20-30 stk. panerede glutenfri sejpanetter  
1,5 kg blandede rodfrugter og kartofler  
(f.eks. pastinak, knoldselleri og  
bagekartofler)  
300 g mayonnaise  
300 g creme fraiche  
2 spsk. dijonsennep  
6 stk. drueagurker  
10 stilke dild  
evt. frisk timian  
salt og peber

Skrub rodfrugterne grundigt og skær dem i grove stave. Vend dem i olie, salt og peber og bag dem i en forvarmet ovn i 20 min. ved 200 °C. Drys evt. med frisk timian inden servering.

Rør mayonnaisen med creme fraiche, dijonsennep, hakkede drueagurker og hakket dild og smag til med salt og peber.

Tilbered fisken i ovnen direkte fra frost, ca. 12 min. ved 240 °C.

Server straks med de bagte rødder og evt. en grøn salat.



**10 personer**  
**Tilberedningstid 10 min.**

1 kg	varmrøget laks med peber
10 stk.	små tortillas, fuldkorn
1 stk.	lille spidskål
5 dl	mangochutney

Træk skindet af den optøede laks og træk kødet i stykker med en gaffel.

Fordel laks, snittet spidskål og mangochutney i de 10 tortillas og rul dem sammen.

Skær rullerne i stykker af 3-4 cm. Hold dem evt. samlet med tandstikkere.

Server evt. med mere mangochutney.

## Varmrøget laks i tortilla med spidskål og mangochutney



## Rødspætteburger

10 personer - Tillagning: 25 minutter

- 10 stk. færdigstegte panerede rødspættefileter, optøede
- 10 stk. burgerboller, fuldkorn
- 10 blade romainesalat
- 5 dl relish
- 1 kg pommes frites
- salt

Skyl romainesalaten og skær den i grove stykker.

Fordel salat, de optøede fisk og relish i de flækkede burgerboller, læg overbollen på og skær burgerne i kvarte.

Hold evt. burgerne sammen med tandstikkere.

Server med ovnbagte pommes frites.

**TIP:** Varm evt. de færdigstegte panerede rødspætter i ovnen direkte fra frost, ca. 9 min. ved 230 °C.

**TIP:** Erstat evt. den færdigstegte panerede rødspætte med færdigstegt paneret ising



## Fiskeburgere med citron, fetaost og rødløg

10 personer - Tilberedningstid 35 min.

300 g	torskefilet
300 g	varmrøget laks med peber
3 stk.	æggeblommer
10 stk.	små burgerboller, fuldkorn
2 dl	græsk yoghurt
4 stilke	dild
200 g	fetaost
1 stk.	rødløg
20 skiver	agurk
200 g	babyspinat
1 stk.	citron
	salt og peber

Lav en fars ved at køre torskefileten på en foodprocessor med æggeblommer og salt. Træk skindet af laksen, bræk den i mindre stykker og rør den med farsen. Form 10 lige store "bøffer". Steg dem i olie i 4 min. på hver side. Hold dem evt. lune i ovnen.

Rør den græske yoghurt med finthakket dild og smag til med salt og peber.

Bræk fetaosten i stykker og skær rødløget i skiver.

Varm bollerne i ovnen og flæk dem. Smør brødene med yoghurten, læg spinat, fisk, agurker, rødløg og fetaost i og læg låget på.

Server straks med citronbåde til.



## Torsketacos med marineret rødkål og ærtetzatziki

10 personer - Tilberedningstid 30 min.

900 g	torskefilet (eller sej / alaskasej)
2 stk.	æg
2 dl	pankorasp
10 stk.	små tortillas, fuldkorn
1 stk.	lille rødkål
2 stk.	lime
1 spsk.	akaciehonning
300 g	græsk yoghurt
500 g	ærter
4 fed	hvidløg
1 lille	bd. koriander
	salt og peber

Snit rødkålen fint – brug en pålægsmaskine eller et mandolinjern. Mariner kålen i lime og honning og smag til med salt og peber. Lad det trække på køl.

Hæld 1 l kogende vand over ærterne og lad dem stå i 5 min. Dræn vandet af og kør dem på en foodprocessor med græsk yoghurt, hvidløg og koriander. Smag til med salt og peber.

Skær fisken i mindre stykker a ca. 30 g pr. stk. Krydr med salt og peber. Dyp stykkerne i sammenpisket æg og herefter i pankorasp. Steg fisken i olie i 2 min. på hver side.

Fordel rødkål, ærtetzatziki og fisk på de 10 tortillas, fold dem sammen og server straks.



## Blinis

10 personer. - Tilberedningstid 40 min.  
+ 1 time. 6 blinisvarianter  
(10 stk. af hver variant)

### Blinis - Grundopskrift, ca. 60 stk.

200 g	boghvedemel
200 g	hvedemel
5 dl	sødmælk
2 dl	creme fraiche
15 g	tørgær
3 stk.	æg
1 spsk.	akaciehonning eller sukker
1 tsk.	salt
	klaret smør til afbagning

Lun mælk og creme fraiche i en gryde til det er håndlunt. Tilsæt gær, salt, honning og æggeblommer.

Sigt melet i og pisk til en glat dej. Sæt dejen på køl og lad den trække en time.

Pisk hviderne stive og vend dem forsigtigt i dejen.

Afbag i klaret smør på en blinispande, ca. 1 min. på hver side.

### Servering

1) Anret 10 blinis med frillicesalat, karrydressing, kogte vagtelæg (koges 2 min.), rejer og sort stenbiderrogn.

2) Anret 10 blinis med frisésalat, røget laks, avocadodressing og dild.

3) Anret 10 blinis med romainesalat, røget hellefisk, creme fraiche med hakket grønkål, rød stenbiderrogn og ærteskud.

4) Anret 10 blinis med frillicesalat, snow crab, chipotlemayonnaise og sort stenbiderrogn.

5) Anret 10 blinis med frillicesalat, rød stenbiderrogn og fintsnittet rødæg.

6) Anret 10 blinis med frisésalat, sort stenbiderrogn, 38 % creme fraiche og kørvel.

Server alle seks slags blinis eller udvælg dine favoritter!



## Burger med rødspætte og coleslaw

10 personer - Tilberedningstid 25 min.

- 5 stk. færdigstegte panerede rødspættefileter, optøede
- 5 stk. små ciabattabrød, gerne fuldkorn
- 150 g spidskål
- 100 g gulerod
- 1 dl yoghurt
- 1 spsk. sød sennep
- 2 dl ketchup
- 10 blade frillicesalat
- salt og peber

Snit spidskålen fint og snit gulerødderne i strimler. Alternativt kan de rives på et rivejern. Vend spidskål og gulerødder med yoghurt og sød sennep. Smag til med salt og peber.

Varm brødene i 4 min. ved 200 °C, flæk dem og smør dem med ketchup. Fordel salat, de panerede rødspætter og coleslaw i brødet og læg låget på. Del dem i to og server straks.

Brug evt. tandstikkere til at holde burgerne sammen.

**TIP:** Varm evt. de færdigstegte panerede rødspætter i ovnen direkte fra frost, ca. 9 min. ved 230 °C.

**TIP:** Erstat evt. den færdigstegte panerede rødspætte med færdigstegt paneret ising.



## Spinatvaffel med Jala'Pesco Nuggets og salat af grillet peberfrugt, kikærter og koriander

10 personer - Tilberedningstid 40 min.

20 stk.	Jala'Pesco Nuggets med sej og rød jalapeno
3 stk.	røde peberfrugter
350 g	kogte kikærter
1 bdt.	koriander
1 portion	vaffeldej
	salt og peber

### Vaffeldej

1	portion
150 g	babyspinat
2 dl	kærnemælk
2 dl	vand
2 stk.	æg
1 spsk.	sukker
350 g	hvedemel
1 tsk.	bagepulver
1/2 tsk.	natron
125 g	smør

### Vaffeldej

Blend spinaten med kærnemælk, vand, æg og sukker. Tilsæt mel, bagepulver og natron og rør til en ensartet masse. Lad dejen hvile på køl 30 min. Tilsæt smeltet smør og dejen er klar.

Bag vafflerne i vaffeljern ca. 4 min. ved middel varme. Hold dem lune tildækket i ovn.

### Jala'Pesco Nuggets og salat

Bag de 20 nuggets i ca. 18 min. ved 185°C.

Skær peberfrugterne i grove stykker og grill dem på grillpande 2-3 min. på hver side. Vend dem med de drænedede kikærter, grofhakket koriander og smag til med salt og peber.

Fordel vaffer, nuggets og peberfrugtblandingen i ti portioner og server straks.

**Tip:** Du kan også tilberede Jala'Pesco Nuggets i frituren i ca. 9 minutter ved 165°C.





## Jala'Pesco Nuggets med krydrede rødbeder og avocadodip

10 personer - Tilberedningstid 45 min.

20 stk. Jala'Pesco Nuggets med sej og rød jalapeno  
10 stk. mellemstore rødbeder  
1 dl skyr  
1 dl sød sennep  
1 spsk. revet citronskal  
1 bdt. kørvel  
100 g manchego  
3 stk. modne avocadoer  
1 stk. rød chili  
salt og peber

Kog rødbederne i vand til de er møre - ca. 30 min.  
Skyl dem i koldt vand og smut skrællen af.

Flæk, udsten og skræl avocadoerne og mos dem med en gaffel eller et piskeris. Smag til med finthakket chili, salt og peber, og stil dippen på køl.

Rør skyr og sennep sammen og smag til med salt og peber. Hæld blandingen på en sprøjtepose.  
Bag de 20 nuggets i ca. 18 min. ved 185°C.

Flæk rødbederne og fordel dem på 10 tallerkener sammen med nuggets. Sprøjt skyrblanding på og drys med høvlet manchego, citronskal, hakket kørvel, salt og peber.

Læg avocadodippen ved og server straks.

**Tip:** Du kan også tilberede Jala'Pesco Nuggets i frituren i ca. 9 minutter ved 165°C.



**Tip:** Lav din egen Thousand Island-dressing ved at blande halv mayonnaise med halv creme fraiche. Smag blandingen til med paprika, engelsk sauce, tomatpuré, sukker, salt og peber.

## Stjernesked

**10 personer - Tilberedningstid 25 min.**

- 10 stk. færdigstegte panerede rødspætter, optøede
- 10 stk. rødspætter, rullede
- 10 skiver koldrøget laks
- 300 g rejer i lage
- 250 g stenbiderrogn, sort
- 20 grønne asparges
- 10 stilke dild
- 10 blade romainesalat
- 10 skiver fuldkornsbrød
- 5 dl Thousand Island-dressing
- 1 stk. citron
- evt. smør til brødet
- salt og peber

Snit og blancher de grønne asparges i saltet vand i 4 min. og læg dem i isvand.

Læg de optøede, rullede rødspætter i en gastrobakke, salt dem og læg stanniol over. Sæt bakken i ovnen og bag i 8 min. ved 165 °C.

Rul de røgede lakseskiver sammen en og en og stil dem til side.

Rist brødet og smør det evt. med smør. Fordel salatbladene på brødet og læg herefter de panerede rødspætter og dampede rødspætter på. Pynt med laks, asparges, drænedede rejer, stenbiderrogn og grofthakket dild. Server straks med dressing og citronbåde.

**TIP:** Varm evt. de færdigstegte panerede rødspætter i ovnen direkte fra frost, ca. 9 min. ved 230 °C.

**TIP:** Erstat evt. den færdigstegte panerede rødspætte med færdigstegt paneret ising



## Hotdog med fiskenuggets og tomatsalsa

10 personer - Tilberedningstid 25 min.

- 20 stk. færdigstegte nuggets af alaskasej, optøede
- 10 stk. hotdogbrød, fuldkorn
- 3 stk. modne tomater
- 1 stk. lille rødløg
- 2 fed hvidløg
- 3 stilke bredbladet persille
- 1 stk. lime
- salt og peber

Skær tomaterne i tern og vend dem med finthakket rødløg, knust hvidløg, hakket persille og limesaft. Smag til med salt og peber.

Varm brødene i 3 min. ved 165 °C. Læg to nuggets i hvert brød, fordel tomatsalsaen over og server straks.

**TIP:** De frosne nuggets kan også varmes i ovnen i ca. 15 min. ved 185 °C.

Forstegt fisk: Tilberedes i oven direkte fra frost  
 Færdigstegt fisk: Kan anvendes direkte efter optøning uden yderligere tilberedning.  
 Kan med fordel også varmes i ovnen

	Count	Nettovægt uden glasering	Nettovægt inkl. glasering	Varenr.
<b>REJER</b>				
Luksus rejer, XXL, Guld	90 - 125	1.800 g	2.000 g	105 448 020
Luksus rejer, XXL, Sølv	100 - 150	1.800 g	2.000 g	105 447 020
Luksus rejer, XL	125 - 175	1.800 g	2.000 g	105 446 020
Luksus rejer, L	175 - 275	1.800 g	2.000 g	105 444 020
Luksus rejer, M	275 - 375	1.800 g	2.000 g	105 442 020
Luksus rejer, XL	125 - 175	450 g	500 g	105 406 000
Rejer S, dobbeltfrossen	350 - 600	2.250 g	2.500 g	105 550 840
<b>REJER, LAGE</b>				
Luksus rejer, XXL, lage	95 - 125	900 g	-	107 530 000
Luksus rejer XL, lage	125 - 175	900 g	-	107 271 000
Luksus rejer L, lage	175 - 275	900 g	-	107 520 000
<b>SNEKRABBER</b>				
Snekrabbe, sektioner	140 - 225 g/st	9.080 g	1 krt.	118 111 000
<b>STENBIDERROGN</b>				
Stenbiderrogn, grønlandsk, sort		250 g	8 stk	182 250 403
Stenbiderrogn, grønlandsk, rød		250 g	8 stk	182 250 404
<b>RØG OG MARINERET</b>				
Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret		600 - 1.000 g	10 sider	121 747 013
Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret		500 - 1.200 g	10 sider	121 747 811
Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret		1.000 - 1.400 g	10 sider	121 747 413
Hellefisk, varmrøget, naturel, hel		600 - 1.300 g	10 sider	121 760 811
Laks, røget, skiveskåret		900 - 1.400 g	10 sider	141 310 011
Dansk opdrættet ASC-laks, røget, skiveskåret, <b>GOURMETTRIM®</b>		600 - 1.200 g	10 sider	141 325 811
Laks, røget, skiveskåret, <b>GOURMETTRIM®</b>		900 - 1.400 g	10 sider	141 315 111
Laks, gravad, skiveskåret, <b>GOURMETTRIM®</b>		900 - 1.400 g	10 sider	141 838 111
Laks, røget, skiveskåret		900 - 1.400 g	10 sider	141 310 790
Laks, gravad, skiveskåret		900 - 1.400 g	10 sider	141 833 011
Laksefilet, varmrøget, naturel		800 - 1.600 g	10 sider	141 410 011
Laksefilet, varmrøget, peber		800 - 1.600 g	10 sider	141 411 011
<b>NATURFISK, FROST</b>				
Rødspættefilet, rullet		50 - 70 g	5.000 g	123 639 000
Skrubbefilet, rullet		59 - 71 g	5.000 g	125 639 000
Torskeloins		60 - 80 g	5.000 g	130 979 070
Torskeloins		120 - 140 g	5.000 g	130 979 848
Torskeloins		140 - 160 g	5.000 g	130 979 850
Torskeloins		120 - 140 g	5.000 g	130 600 844
Torskeloins		140 - 160 g	5.000 g	130 600 854
Sejloins		60 - 80 g	5.000 g	133 600 624
Alaskasej-loins		60 - 80 g	5.000 g	134 083 074
Alaskasej-filet		110 - 170 g	5.000 g	134 639 004
<b>PANERET FISK, FORSTEGT, FROST</b>				
Jala'Pesco Nuggets med sej og jalapeno		ca. 50 g	3 x 1 kg	161 054 133
Jala'Pesco Nuggets med laks og jalapeno		ca. 50 g	3 x 1 kg	161 054 141
Isingfilet, paneret		130 - 160 g	5.000 g	152 129 160
Sejpanetter, sprødpeneret		ca. 50 g	4.500 g	153 044 050
Rødspættefilet, <b>glutenfri</b> panering		100 - 130 g	2 x 2.500 g	152 555 005
Sprødbagt torsk, <b>glutenfri</b> panering		ca. 80 g	2 x 2.500 g	156 555 005
Sprødbagt sej panetter, <b>glutenfri</b> panering		ca. 55 g	2 x 2.500 g	153 555 005
<b>PANERET FISK, FÆRDIGSTEGT, FROST</b>				
Rødspættefilet, paneret, <b>færdigstegt</b> (60% fisk)		70 - 100 g	5.000 g	152 709 500
Skrubbefilet, paneret, <b>færdigstegt</b> (54% fisk)		70 - 100 g	5.000 g	152 709 600
Sildefilet, rugmelspaneret, <b>færdigstegt</b> (80% fisk)		80 - 125 g	5.000 g	153 639 010
Fiskenuggets af alaskasej, paneret, <b>færdigstegt</b> (80% fisk)		16 - 26 g	2 x 2.500 g	154 054 102
Isingfilet, paneret, <b>færdigstegt</b> (60% fisk)		100 - 130 g	5.000 g	152 129 130
Alaskasejfilet, paneret, <b>færdigstegt</b> (60% fisk)		50 - 80 g	5.000 g	154 054 509

Fiskeandel i %

38%  
 34%  
 60%  
 65%  
 60%  
 60%  
 60%

60%  
 54%  
 80%  
 80%  
 60%  
 60%

Nyhed  
 Nyhed  
 Nyhed

Nyhed  
 Nyhed