

CAFÉ

Magasinet

Brunchtallerken

nye idéer til en klassiker

Bruschetta-snack

en rustik lækkerbidsken

Mini-Hotdogs

en fornøjelig frokost

2 slags bruschetta

sprøde hapsere

Rustik Burger

med lækker hacksteak

Inspiration & Opskrifter

SANDWICH | BURGER | HOTDOG | BRUNCH | SNACKS

Inspiration til din café

Menu-fornyelser

Uanset om du har en trendy designcafé, et lille uhøjtideligt mødested eller måske er en del af et større sportsanlæg, er menukortet med til at definere den oplevelse, som dine kunder har af din café. Menukortet er det, der måske skiller din café ud fra alle de andre - gør kunderne nysgerrige og på samme tid skal holde balancen mellem det nye og spændende og kundernes mod til at turde kaste sig ud i noget helt nyt og ukendt.

Om du bygger retterne fra bunden eller anvender en eller flere færdige ingredienser er dit valg, men den samlede oplevelse og smag, er det der får kunderne til at føle sig godt tilpas og give netop den oplevelse, de gerne vil gentage og dermed får lyst til at komme igen på din café.

Vi har været i køkkenet...og været kreative...og samlet nogle nemme nye indslag til café-menuen. Der er idéer til hele dagen lige fra de første gæster dukker op til brunch...hen over en let og lækker frokost og til et par nye spændende aftenmenuer. Og der er selvfølgelig også lidt snacks til de lækkersultne.

Fælles for retterne er, at de er udviklet med en eller flere af vores gode produkter, der alle er velegnede til brug i café og som du kan købe hos din lokale grossist. Tulip Foodservice ønsker dig god arbejdslyst i køkkenet og dine gæster velkomme!





OVERBLIK INDHOLD

Brunch

Bagt brunch-kartoffel	4
Brunch-tallerken	5

Snack

Pork Rilette med chips	6
Bruschetta med lufttørret skinke	7

Frokost

Pulled Pork Sandwich	8
3 slags Mini-Hotdogs	9

Aftensmad

2 slags Bruschetta	10
Rustisk Hacksteak Burger m/fritter	11

Bagt brunch-kartoffel

PeberBacon giver
en flot bølgende effekt
og smager delikat med
peberkant. Kan laves
både i ovn og på pande.

INGREDIENSER

til 10 personer

ca. 400 g Brunchpølser, 20 stk.
20 skiver Bacon
10 store bagekartofler
3 skiver Peberbacon
75 g revet mozzarella
¼ dl klippet purløg
10 æg str. S

TILBEREDNING

Bag kartoflerne så de er møre.
Skær toppen af og udhul kartoflerne
så der er en kant tilbage på ½-1 cm's
tykkelse.
Skær Peberbacon-skiverne i små
strimler og bland med mozzarella
samt purløg.
Fordel blandingen i kartoflerne og
skub det op af siderne så der stadig
er et godt hulrum i midten.
Slå æggene ud i kartoflerne og bag
dem 16-20 min. ved 160 °C, så
æggehviden er stivnet.
Server straks med stegte Brunch-
pølser og ekstra sprød Bacon.

Brunch tallerken



Chorizo brunchpølser
er kødfulde brunchpølser
med en snert af hvidløg
og rørt med 11% chorizo
- en rigtig spændende
smagskombination

INGREDIENSER

til 10 personer

1 kg cocktail tomater
½ dl friske timianblade
Olivenolie
1 dl groft havsalt
2 spsk. friske timianblade
Friskkværnet peberblanding
20 Chorizopølser
10 æg
10 skiver groft landbrød
20 skiver Knochen Schinken
150 g oliven tapenade

TILBEREDNING

Halver tomaterne, læg dem i et ovn-
fast fad, drys med timian, dryp med
olivenolie samt lidt salt.

Bag tomaterne ved 125 °C i 1½ time.
Mix salt, timian og peber i en mul-
tihakker så saltkornene findeles og
blandes godt med timian.

Steg Chorizopølserne, kog æggene
smilende 7-8 min. og rist eller grill
brødene gyldne.

Anret tomater sammen med
Knochen Schinken, tapenade, halve
æg, urtesalt, pølser og brød på store
tallerkener og server.

Pulled Pork

rillette - snack

med persilleskum og rugchips

INGREDIENSER

til 10 personer

2 dl piskefløde
1 dl persilleblade
Revet citronskal fra ½ ubehandlet citron
Salt og peber
500 g Revet Pulled Pork
1 spsk. grov sennep
100 g finthakkede drueagurker eller cornichoner
100 g finthakket rødløg
¼ dl finthakket persille
½ dl mayonnaise
20 papirtynde skiver rugbrød, gerne et par dage gammelt.

TILBEREDNING

Findel persillebladene og citronskal i en multihakker eller foodprocessor sammen med fløde til en luftig grøn skum. Pas på det ikke får for meget. Smag til med salt og peber. Tilbered Revet Pulled Pork som anvist, brug evt. en rest fra dagen før. Bland Pulled Pork med sennep, agurk, rødløg, persille og mayonnaise og smag til med salt og peber. Rist brødskiverne sprøde i ovnen og server dem til sammen med persilleskum.

Tips: Server rillette i små croketter på en ske eller sat på spidsen af brødet.

Bruschetta med lufttørret skinke

grillstegte figner og gorgonzola

INGREDIENSER

til 10 personer

15 friske figner
75 g fintsnittede skalotteløg
2 fed knust hvidløg
½ dl olivenolie
10 pæne skiver godt brød
20 skiver Knochen Schinken
300 g gorgonzola dolce eller
anden mild blå skimmel
Balsamico glaze
Evt. lidt rucola

TILBEREDNING

Halver fignerne og steg dem på en grillpande på skærefladen 1-2 min. Sauter skalotteløg og hvidløg i olivenolie til løgene er møre men uden at de tager for meget farve. Rist brødene og smør straks med "løgolie". Fordel skinke samt ost oven på og top med figner og balsamico glaze. Pynt evt. med lidt rucola.

Tip Kan man ikke få friske figner, kan den også laves med friske ferskner, pærer eller abrikoser. Skær fersknerne i både og beregn ½ pr. brød.

Pulled Pork sandwich

med barbeque-mayo & savoy-slaw



INGREDIENSER

til 10 personer

750 g Pulled Pork eller Turkey

200 g mayonnaise

75 g barbeque sauce klassisk

2 tsk. røget paprika

1 spsk. friskrevet ingefær

½ dl olie

¼ dl hvidvinseddike

1 tsk. dijonsennep

1 tsk. honning

Salt og peber

500 g snittet savoykål

500 g snittet spidskål

1 dl hakket persille

20 store skiver brød – gerne et luftigt
surdejsbrød

½ dl olie

3 fed knust hvidløg

100 g rucola

TILBEREDNING

Tilbered Pulled Pork som anvist.

Rør mayonnaise sammen med barbeque sauce og smag til med paprika og ingefær.

Pisk olie, eddike, sennep og honning sammen og smag dressingen til med salt og peber.

Vend de to slags kål i og drys godt med persille.

Rist brødene og dryp dem med hvidløgsolie.

Læg brødene sammen med rucola, Pulled Pork, barbeque mayo og slaw og server straks.

mini Hotdogs 3 slags



Brunchpølse. Pusta
- en stærk karakterfuld smag.
Ungarsk inspireret

HOTDOG-BRØD

til 10 personer

4 dl vand
50 g gær
10 g salt
50 g sukker
1 æg
75 g smeltet smør
200 g fuldkornsmel
Ca. 600 g hvedemel

TILBEREDNING

Rør gæren ud i lunt vand og tilsæt salt, sukker og sammenpisket æg. Tilsæt smør, fuldkornsmel samt halvdelen af hvedemelet og rør det godt sammen. Tilsæt resten af melet lidt af gangen, ælt dejen godt igennem og lad den hæve lunt i 15-20 min. Form dejen til 30 små pølsebrød ca. 40 g pr. styk og læg dem på en bageplade. Lad dem hæve til dobbelt størrelse og bag dem ved 210 °C i ca. 12 min. til de er gyldne. Husk de skal opvarmes senere.

SPICY HOTDOG

til 10 personer

2 dl eddike
2 dl sukker
200 g snittede rødløg
Evt. lidt kørvel
400 g tomat polpa
50 g finthakket skalotteløg
Lakridspulver
Knust chili
10 Chorizo Brunchpølser
100 g persillepesto

TILBEREDNING

Kog eddike og sukker til sukkeret er opløst. Hæld halvdelen af eddikelagen over løgene og lad dem trække mindst en time. Hæld derefter lagen fra. Bring resten af eddikelagen, skalotteløg og tomat i kog og lad det koge til konsistensen er jævn og tyk. Smag til med lakridspulver, knust chili, salt og peber. Steg pølserne, flæk brødene og fyld dem med pesto, pølser, ketchup og syltede løg.

NORDISK HOTDOG

til 10 personer

1 dl eddike
1 dl sukker
1 liter snittet spidskål
Salt og peber
½ dl plukket dild
50 g høvlet peberrod
50 g mayonnaise
½ dl grov sennep
1 spsk. honning
20 Brunchpølser

TILBEREDNING

Kog eddike og sukker til det er opløst og hæld det over den snittede kål. Lad det trække mindst 1 time og hæld lagen fra. Bland kålen med dild. Rør peberrod og mayonnaise sammen og smag sennep til med honning. Steg pølserne, flæk brødene og fyld dem med sennep, pølser, peberrods mayo og syltet kål.

CHORIZO HOTDOG

til 10 personer

10 Chorizo Brunchpølser
200 g grillede peberfrugter
100 g grøn pesto
100 g chili aioli

TILBEREDNING

Steg pølserne. Skær peberfrugt i tynde strimler. Flæk brødene og fyld dem med chili aioli, pesto, chorizo og grillet peber.

2 slags Bruschetta

Sprøde hapsere med
lækker topping



INGREDIENSER

Bruschetta med Knochen Schinken:
Knochen Schinken, Tulip Foodservice
Rustikt helbrød i skiver
Salsa
Evt. grillede auberginer

Bruschetta med salami:
Salami Ventricina, Tulip Foodservice
Rustikt helbrød i skiver
Grøn pesto
Evt. grillede svampe

TILBEREDNING

Skær et rustikt helbrød i skrå skiver.
Rist dem i klappristen så de bliver
sprøde.
Smør brødet med pesto/salsa. For-
del skinke/salami ovenpå. Top dem
med grillede auberginer/svampe.

Rustik

Burger

med rosmarin-fritter
& persille-aioli

INGREDIENSER

til 10 personer

1 ½ kg skrællede kartofler i grove tern
5 fed hvidløg
4 kviste frisk rosmarin
Revet citronskal fra ½ ubehandlet citron
Olie
Salt og peber
250 g mayonnaise
½ dl persilleblade
3 fed hvidløg
10 stk. Texas Hack Steak
10 skiver Peberbacon
10 rustikke burgerboller
Grøn pesto
Romainesalat eller anden sprød salat
20 grillede artiskokker
200 g frisk parmesan i flager

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 min. 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 pesto. Læg dem sammen med salat, bœf, grillede artiskokker, bacon og parmesan og server med fritter og aioli.

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

Komponisten bag opskrifterne

Gitte Heidi Rasmussen er uddannet ernærings- og husholdningsøkonom og er forfatter bag en lang række kogebøger og bøger om kost. Hun arbejder som madskribent og kostekspert på en lang række fagmedier, måneds- og ugeblade.

Vi har i dette nummer haft Gitte Heidi til at komponere en række opskrifter som er "twistet" og alligevel lette at gå til. Vi håber opskrifterne vil inspirere!



"Tilmeld dig vores
nyhedsmail på
tulipfoodservice.dk"



TULIP
FOODSERVICE