

---

# RØRÆGSMIX

---



Leverandør til Det Kongelige Danske Hof

**DANÆG**

• SIDEN 1895 •

# RØRÆGSMIX - HELT ENKELT

Rørægsmix fra Danæg har en naturlig konsistens og smag. Produktet tilbydes blandt andet i en ovnklar pose, der gør det enkelt og nemt at servere en cremet og lækker røræg på morgenbuffeten.

Der er mange holdninger til, hvordan den perfekte røræg skal være. Nogle vil gerne have den meget blød, andre helt tørstegt. Her finder du vores anbefaling til at kunne servere det perfekte røræg, som du kan tilpasse helt efter din smag og behov.

## TILBEREDNING I KOGEPOSE

Anbefales til: 3x3 kg

1. Tænd ovnen på 80° C med fuld damp
2. Placér posen med rørægsmix i et fad eller på en rist
3. Damp/kog posen i ca. 30 min.
4. Rørægget skal være flydende i midten
5. Skær posen op og hæld rørægget ud i en skål
6. Omrør med piskeris indtil ønsket konsistens
7. Servér straks

TIP:

Hvis rørægget skal på buffet med varme, anbefales det at temperaturen er 65° C. Ved for høj varme vil rørægget koge videre og smide en del væske.

## TILBEREDNING PÅ PANDEN

Anbefales til: 1 kg, 3x3 kg og 10 kg

1. Ryst rørægsmixet før brug
2. Tænd for panden på medium varme
3. Tilsæt lidt fedtstof på panden
4. Hæld den passende mængde rørægsmix på panden
5. Brug en spatel til at røre i bund når rørægsmixet stivner i bunden (undgå brunfarvning)
6. Rør oftere desto mere det størkner
7. Tag det af varmen, medens det stadig er "fugtigt"
8. Klar til servering

TIP:

Hvis rørægget skal på buffet med varme, anbefales det at temperaturen er 65° C. Ved for høj varme vil rørægget koge videre og smide en del væske.

## TILBEREDNING I OVN

Anbefales til: 10 kg

1. Tænd ovnen på 100° C med fuld damp
2. En stor gastrobakke smøres med fedtstof
3. Alle 10 kg hældes i gastrobakken
4. Sæt gastrobakken med låg ind i ovnen i ca. 17 min.
5. Omrør godt især i bunden
6. Sæt tilbage i ovnen i ca. 3 min. stadig med låg
7. Omrør godt især i bunden
8. Sæt tilbage i ovnen i ca. 1 min. stadig med låg
9. Omrør godt især i bunden og lad hvile i 15 min.
10. Rørægget omrøres
11. Klar til servering

OBS

Hvis rørægget skal på buffet med varme, anbefales det at temperaturen er 65° C. Ved for høj varme vil rørægget koge videre og smide en del væske.

**3 x 3 kg** kan ligeledes tilberedes i gastrobakke i ovn med låg. Tiden skal blot reduceres tilsvarende.

Laktosefri





---

## TILBEREDNING PÅ KEEP-STEGER

Anbefales til: 1 kg, 3x3 kg og 10 kg

1. Ryst rørægsmixet før brug
2. Tænd for keep-steger på medium varme ca. 130° C
3. Tilsæt lidt fedtstof på panden
4. Hæld den passende mængde rørægsmix på panden
5. Brug en spartel til at røre i bund, når rørægsmixet stivner i bunden. Vær opmærksom, da det går hurtigt på denne måde
6. Rør oftere desto mere det størkner
7. Tag det af varmen, medens det stadig er "fugtigt"
8. Klar til servering

### TIP:

Hvis rørægget skal på buffet med varme, anbefales det at temperaturen er 65° C. Ved for høj varme vil rørægget koge videre og smide en del væske

---

## TILBEREDNING I MIKROBØLGEOVN

Anbefales til: 1 kg, 3x3 kg og 10 kg

1. Ryst rørægsmixet
2. Hæld 500 g røræg op i en egnet beholder, f.eks. lerskål, glasskål, plastbeholder - ikke metal
3. Start mikroovnen på 600 W i 3 min.
4. Omrøring med piskeris
5. Sæt skålen i mikroovnen igen på 600 W i 1 min.
6. Omrøring med piskeris
7. Sæt skålen i mikroovnen igen på 600 W i 30 sek.
8. Lad rørægget trække i 5 min.
9. Omrør evt. igen
10. Klar til servering

### TIP:

Hvis rørægget skal på buffet med varme, anbefales det at temperaturen er 65° C. Ved for høj varme vil rørægget koge videre og smide en del væske. Vær opmærksom på, at der kan være forskel i effekt fra mikroovn til mikroovn.



# RØRÆGSMIX AF SKRABEÆG - LAKTOSEFRI

Produktet er klar til brug, direkte fra emballagen.



## RØRÆG 1KG

Varenummer: 1000495  
Antal flasker pr. kolle: 6

## RØRÆG 3X3 KG

Varenummer: 1000481  
Antal: Bag-in-Box

## RØRÆG 10 KG

Varenummer: 1000483  
Antal: Bag-in-Box

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100G:

Energi:	446 kj/ 107 kcal
Fedt:	6,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,8 g
Kulhydrat	1,6 g
- heraf sukkerarter	1,6 g
Protein	11 g
Salt	1,2 g

## OPBEVARING:

Opbevares på køl ved 0-5°C  
Holdbarhed efter åbning:  
3 dage ved 0-5°C

