Danish Crown
Professional

Danish Crown Professional
Minis
-less is more

Minis Magasinet

Sprøde nyheder

Tips til Individuelle serveringer

Perfekt Alternativ til buffeten

Inspiration & Opskrifter

Tid & overskud | Bekæmper madspild | Portionsserveringer

Velkommen til

Danish Crown Professional
Mini's
-less is more

Nu kan du tilbyde dine kunder en række af Danish Crown Professionals populære delikatesser – frikadeller, pølser og karbonader - i et lækkert og attraktivt mini-format, skræddersyet til tidens efterspurgte individuelle serveringer. Vi kalder konceptet Mini's.

Mini's matcher de vilkår, som kantiner og caterers arbejder med i dag: nye serveringsformer som følge af corona med fokus på individuelle serveringer, fokus på madspild og gæsternes forskellige præferencer, hvad angår mængden af kød i måltidet. Men den gode madoplevelse er stadig i højsædet.

5 skarpe grunde til at vælge Mini's:

Mini's er mad, som vi selv ville lave den: med fokus på **den gode smag** og et rustikt hjemmelavet udseende.

Mini's giver tilfredse gæster og **bekæmper madspild** med små tilpassede portioner.

Tid og overskud til den sidste finish på serveringen, når den serveres med den **personlige kontakt** i Front Cooking.

Mini's gør det muligt at **fintune kødmængden**, så det matcher hver enkelt gæsts behov.

Mini's åbner for **kulinarisk nytænkning** og kan tages i alle smagsmæssige retninger: fra den helt traditionelle servering til nye smage fra alverdens køkkener.

Mini's er **skræddersyet til portionsserveringer** i glas, skåle, på tallerkener eller i take-away bokse, og dermed et perfekt og sikkert alternativ til buffeten.

Til 10 personer

Mini frikadeller

med lun kartoffelsalat

Ingredienser

20 Mini frikadeller 30 g,
Danish Crown Professional
1½ kg skrællede kartofler
1½ dl eddike
1 dl sukker
Salt og peber
4 rødløg
½ l piskefløde

Syltede sennepskorn:
200 g gule sennepsfrø
1 dl æbleeddike
½ dl vand
100 g sukker

Pynt: hakket bredbladet persille

Tilberedning

Kog kartoflerne i letsaltet vand, de skal kun akkurat være møre. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Skær kartoflerne ud i passende portionsstykker. Bring eddike, sukker, salt og peber i kog i en stor gryde. Tilsæt løg og lad dem koge ca. 1 minut. Hæld fløden ved og giv blandingen et opkog. Vend kartoflerne i og lad dem simre et par minutter. Smag til med salt og peber. Rist sennepsfrøene på en tør pande til de begynder at "poppe". Kog æbleeddike, vand og sukker sammen i en gryde. Tilsæt sennepsfrøene og lad dem simre i ca. 10 minutter. Hæld dem i en condibøtte – de kan holde sig i lang tid på køl og bliver kun bedre over tid. Tilbered frikadellerne i varmluftsovn ved 200 °C i ca. 10 minutter. Portionsanret frikadellerne med den lune kartoffelsalat og syltede sennepsfrø. Drys med hakket persille og servér.

Til 10 personer

Mini karbonader

på træspyd med blomkål, hummus og rodfrugtfritter

Ingredienser

20 Mini karbonader 25 g, Danish Crown Professional
300 g skrællede gulerødder
300 g skrællede pastinakker
1 kg vaskede kartofler med skræl
½ dl olivenolie
Flagesalt
700 g blomkål, gerne i forskellige farver samt romanescokål
Smør til stegning

Hummus:
500 g kogte kikærter
2 tsk. stødt spidskommen
2 tsk. cayennepeber
2 spsk. citronsaft
2 fed hvidløg
2 spsk. tahin
1 dl creme fraiche 18%
Salt og peber

Tilbehør: 200 g hakkede pistacienødder og hakket bredbladet persille

Tilberedning

Skær alle rodfrugterne i stave og fordel dem i en gastrobakke. Vend rodfrugterne med olivenolie og salt. Rist dem sprøde i varmluftsovn ved 225 °C i ca. 30 minutter. Skær blomkålen i buketter og rist dem ved hård varme i smør - de skal have god brun farve. Blend alle ingredienserne til hummussen sammen og smag til. Justér evt. konsistensen med lidt vand eller creme fraiche.
Tilbered mini karbonaderne i varmluftsovn ved 180 °C i ca. 15 minutter. Fordel karbonaderne på træspyd og anret dem i små skåle sammen med blomkål og fritter.
Servér med hummus, hakkede pistacienødder og persilledrys.

Til 10 personer

Mini karbonader

Mini karbonader med blomkål, kartofler og sennepssauce

Ingredienser

10 Mini karbonader 25 g,
Danish Crown Professional
1,2 kg små vaskede kartofler

Sennepssauce:
3 dl piskefløde
3 dl hønsebouillon
2 spsk. grov sennep
2 spsk. citronsaft
Salt og peber
Maizena jævner

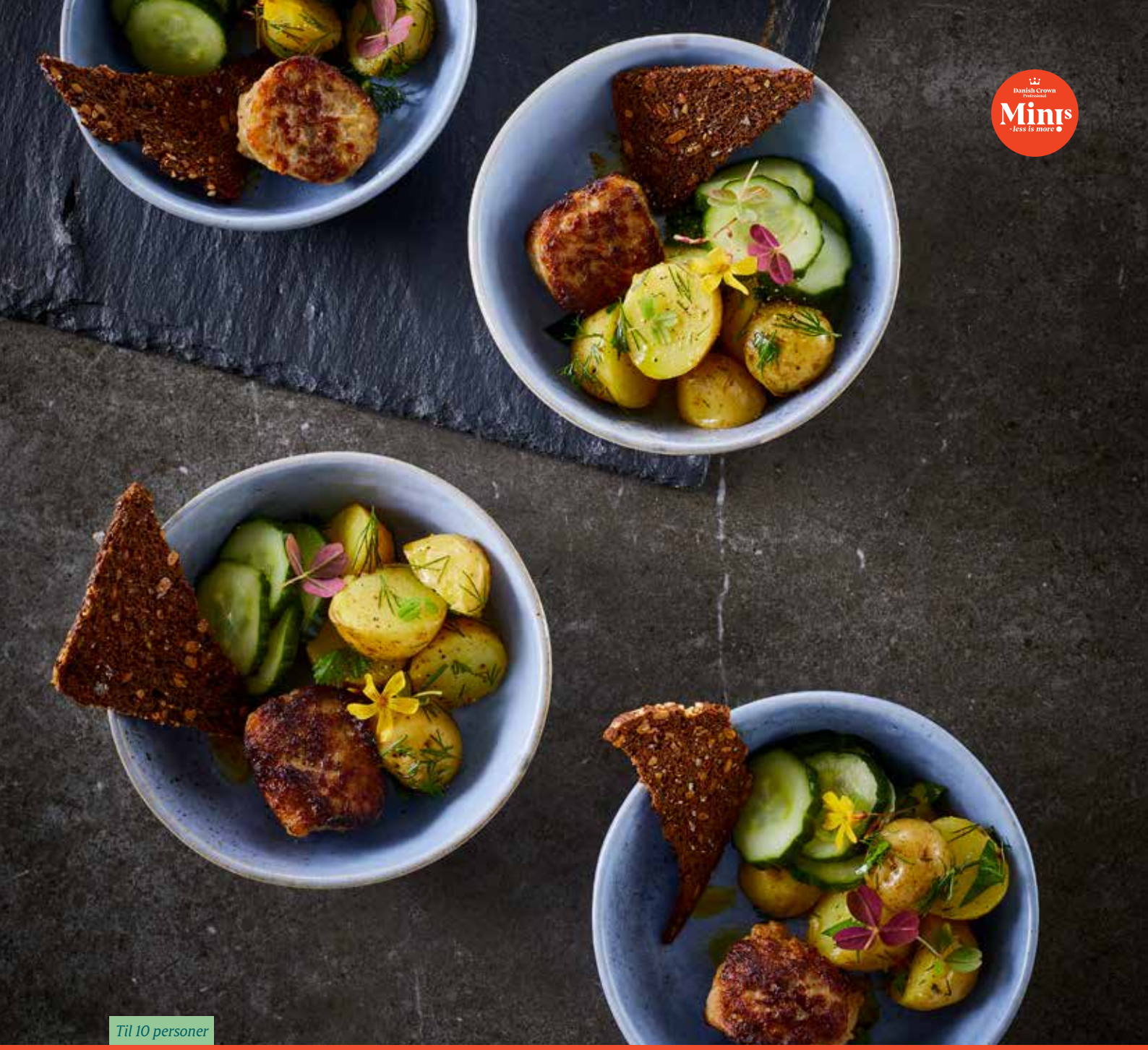
Syltede sennepskorn:
200 g gule sennepsfrø
1 dl æbleeddike
½ dl vand
1 dl sukker

1 blomkål
4 dl vand
30 g smør
1 spsk. knust rosenpeber
Flagesalt

Tilbehør: Friskhakket dild

Tilberedning

Kog kartoflerne møre i letsaltet vand. Hæld vandet fra og hold kartoflerne lune. Bring piskefløde, hønsebouillon, sennep og citronsaft i kog i en gryde. Smag saucen til med salt og peber og jævn med maizena. Du kan evt. tilsætte hakket dild til saucen.
Rist sennepsfrøene på en tør pande til de begynder at "poppe". Kog æbleeddike, vand og sukker sammen i en gryde. Tilsæt sennepsfrøene og lad dem simre i ca. 10 minutter. Hæld dem i en condibøtte - de kan holde sig i lang tid på køl, og bliver kun bedre over tid.
Tilbered mini karbonaderne i varmluftsovn ved 180 °C i ca. 15 minutter.
Del imens blomkålen i små buketter. Lad vandet koge op sammen med smørret og rosenpeberen i en gryde. Tilsæt blomkål og damp buketterne let møre under låg. Hæld vandet fra og drys med flagesalt. Anret karbonader med kartofler, sennepssauce, dampet blomkål og frisk dild.
Servér med syltede sennepsfrø.



Til 10 personer

Frikadeller

med marineret kartoffelsalat

Ingredienser

10 Mester´s udvalgte frikadeller 35 g, Danish Crown Professional
1,6 kg vaskede små kartofler med skræl
2 spsk. grov sennep
2 spsk. æbleeddike
2 spsk. koldpresset rapsolie
Salt og peber
Dild og bredbladet persille

Syltede agurker:
2 agurker
2 dl æbleeddike
2 dl vand
2 dl sukker
1 spsk. fennikelfrø
1 spsk. hele sort peber

Tilbehør: Skovsyre til pynt og ristet rugbrød

Tilberedning

Kog kartoflerne møre i letsaltet vand. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Del evt. kartoflerne i halve. Pisk grov sennep, æbleeddike rapsolie sammen og smag til med salt og peber. Vend sennepsdressingen sammen med kartoflerne. Vend til sidst salaten med masser af frisk dild og persille. Skær agurkerne i skiver, ikke alt for tynde. Giv æbleeddike, vand, sukker, fennikelfrø og peber et opkog. Tilsæt agurkeskiverne og lad dem trække i lagen indtil servering (kan med fordel laves dagen før). Tilbered frikadellerne i varmluftsovn ved 180 °C i ca. 15 minutter.
Anret kartoffelsalaten i små skåle sammen med agurker, de lune frikadeller og ristet rugbrød.
Pynt med skovsyre og servér.

Til 10 personer

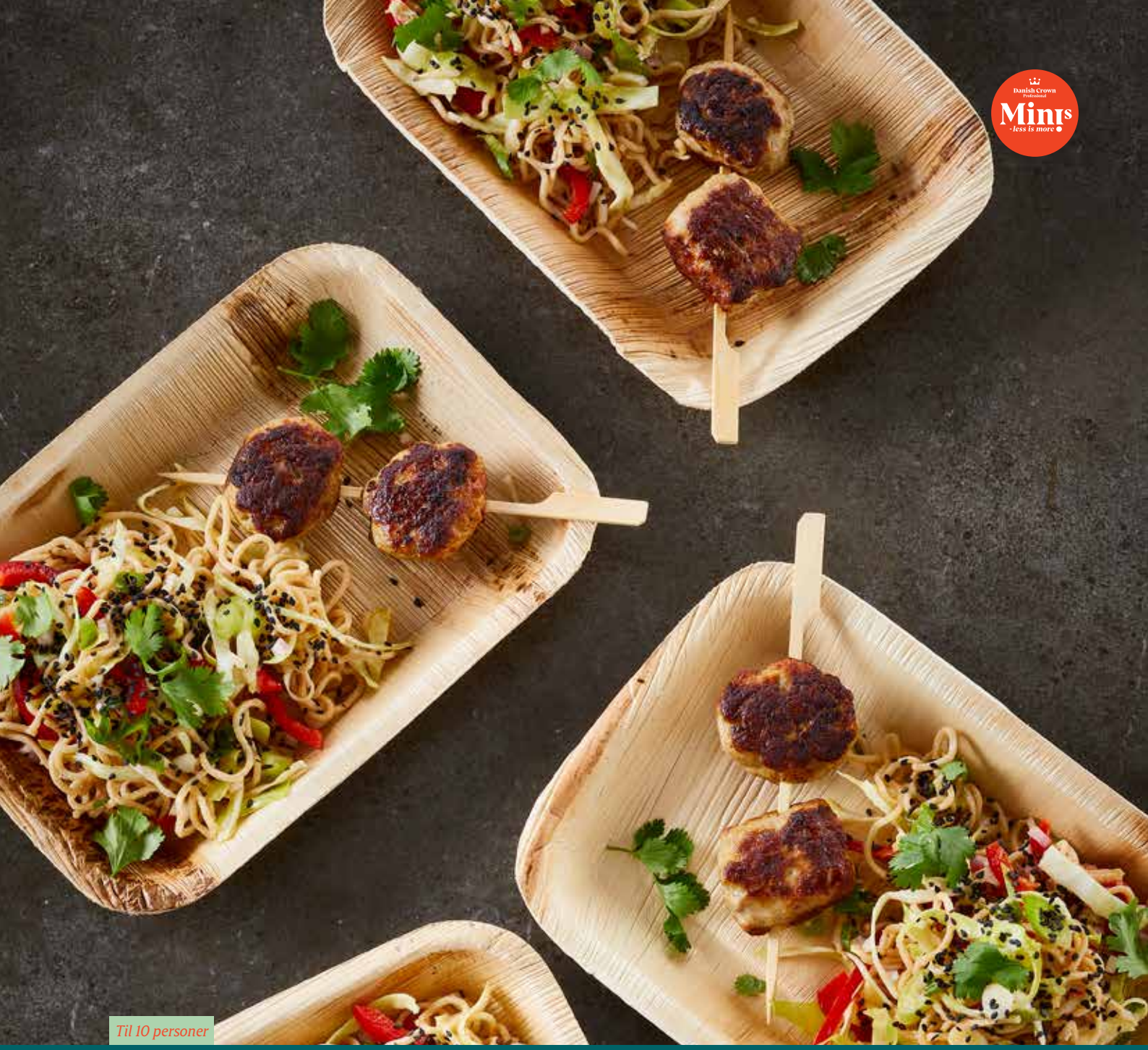
Pita med græske minifrikadeller & tzatziki

Ingredienser

10 Græske Mini frikadeller 25 g, Danish Crown Professional
500 g græsk yoghurt 10%
1 fed hvidløg, knust
3 agurker
Salt og peber
4 tomater
30 cornichoner
5 pitabrød delt i halve
100 g rensede ærteskud

Tilberedning

Smag yoghurt til med peber og hvidløg og sæt blandingen til side. Riv agurkerne groft og vend dem med salt. Kom dem i en sigte og lad dem dryppe af. Knug den sidste væde fra agurkerne i et rent viskestykke og vend dem med yoghurten. Fjern kernerne fra tomaterne og skær dem i små tern.
Del cornichonerne i halve. Lun frikadellerne i varmluftsovn ved 170 °C i ca. 15 minutter.
Lun pitabrødene og fyld dem med ærteskud, tomater, cornichoner, tzatziki og lune græske, halverede mini frikadeller.



Til 10 personer

Mini kylling-kalkunfrikadeller

med nudelsalat

Ingredienser

20 Mini kylling-kalkunfrikadeller 35 g, Danish Crown Professional
300 g fuldkornsnudler
4 røde peberfrugter
500 g spidskål
5 forårsløg

Dressing
2 dl limesaft
2 dl fiskesauce
1 dl sesamolie
4 spsk. sukker

10 træspyd

Tilbehør: Frisk koriander og sorte sesamfrø

Tilberedning

Kog nudlerne møre i letsaltet vand. Hæld vandet fra og afkøl. Skær peberfrugter og spidskål i fine strimler. Snit forårsløgene i tynde skiver. Pisk alle ingredienserne til dressingen sammen og smag til. Tilbered frikadellerne i varmluftsovn ved 200 °C i ca. 10 minutter. Vend dressingen med nudler, spidskål og peberfrugt. Fordel de lune frikadeller på 10 træspyd og portionsanret dem med nudelsalaten.

Drys retten med snittet forårsløg, sesamfrø og masser af frisk koriander.

Til 10 personer

Mini kylling-kalkunfrikadeller

med bønnesalat

Ingredienser

10 Mini kylling-kalkunfrikadeller 35 g, Danish Crown Professional
4 rødløg
1 kg blandede kogte bønner, f.eks. sorte, hvide og edamame
300 g fetaost i mindre stykker
1 dl olivenolie
½ dl citronsaft
Salt og peber
200 g saltede mandler
Kruspersille, friskhakket

Tilberedning

Tilbered frikadellerne i varmluftsovn ved 200 °C i ca. 10 minutter. Skær rødløgene i tynde skiver og bland dem med bønnerne. Vend bønner og løg med fetaost, olivenolie, citronsaft, salt og peber. Anret salaten i små skåle med lune frikadeller på toppen. Drys med saltede mandler og hakket persille.

Til 10 personer

Chorizo brunchpølse

med røræg, svampe og tomat

Ingredienser

10 Chorizo brunchpølser 25 g, Danish Crown Professional
700 g cherrytomater på stilk
2 spsk. olivenolie
Salt
600 g svampe, f.eks. bøgehatte
Olie og smør til stegning
16 æg
2½ dl creme fraiche 38%
25 g smør
Salt og peber

Pynt: Tallerkensmækkerblade

Tilberedning

Steg chorizopølserne gyldne på begge sider - hold dem lune. Pensl tomaterne med olivenolie og drys med salt. Bag dem i varmluftsovn ved 225 °C i ca. 10 minutter.
Rist svampene i olie på en meget varm pande, vend dem til sidst med en klat smør og drys med salt. Rør æggene sammen med creme fraiche og hæld æggeblandingen i en pande sammen med smørret. Tilbered æggene ved jævn varme og under konstant omrøring til de har sat sig - drys med salt og peber.

Servér straks med stegte chorizopølser, bagte tomater og ristede svampe. Pynt med tallerkensmækkerblade.

Til 10 personer

Oksekødsbrunchpølser

med svamperisotto

Ingredienser

10 Oksekødsbrunchpølser 25 g, Danish Crown Professional
2 stilke bladselleri
1 hakket løg
1 fed hvidløg, knust
3 spsk. olivenolie
5 dl risottoris
2 dl hvidvin
1 liter hønsebouillon
500 g svampe, f.eks. østershatte og champignons
200 g ærter
Salt og peber
Parmesanost, revet
Frisk basilikum

Tilberedning

Skær bladsellerien i små tern og sautér dem i olien sammen med løg og hvidløg. Tilsæt risene og sautér dem til de er blanke. Hæld hvidvin på og kog indtil vinen er fordampet. Spæd til med bouillon, og lad risene absorbere bouillonen under omrøring. Fortsæt indtil risene er møre, bløde og cremede – ca. 15-20 minutter. Tilbered pølserne på en varm pande i en smule olie. Lad en pande blive godt varm og rist svampene derpå – drys med salt. Vend svampene i risottoen sammen med ærterne.

Smag risottoen til med parmesanost samt salt og peber. Drys med basilikum og server risottoen i små skåle eller glas med oksepølsen på toppen.

Tre gode grunde til at prøve vores Mini's:

Danish Crown Professional
Mini's
-less is more

Kantiner

- Forkæl dine gæster med delikate personlige anretninger – samtidig med, at du sætter sikkerheden i højsædet.
- Spar køkkentid med brugen af færdiglavede basis-komponenter af høj kvalitet – og brug tiden på at sætte dit personlige præg på retterne, gerne med Front Cooking foran gæsterne.
- Hold styr på ressourcerne – tilpas kødmængden til gæsterne og undgå madspild.

Caterers

- Brug Mini's konceptet til corona-sikrede individuelle serveringsformer.
- Hold styr på ressourcerne – tilpas kødmængden til gæsterne og undgå madspild.
- Spar køkkentid med brugen af færdiglavede basis-komponenter af høj kvalitet – og brug tiden på Front Cooking foran gæsterne.

Uddannelse

- Glæd dine unge gæster med de danske køkkenklassikere, serveret i nye, sjove snackformater, og med mulighed for at variere til både den lille og den store sult.
- Sæt sikkerheden i højsædet med farvel til buffeten og hej til de individuelle portionsanretninger
- Optimér ressourcerne med brugen af færdiglavede mini-komponenter i topkvalitet – minimér tidsforbrug og madspild.

Take-away

- Tag udgangspunkt i færdiglavede basiskomponenter i virkelig høj kvalitet – og brug den sparede tid til at sætte dit personlige præg på maden, så ingen er i tvivl om, hvad dit køkken står for.
- Få det bedste ud af take-away bølgen med skalerbare løsninger og nye, attraktive koncepter.
- Brug de små formater til at udvikle en flot portefølje af individuelle serveringer – og invitér dine kunder til pick'n mix.

Tilmeld dig vores inspirationsmail på danishcrownprofessional.com

Danish Crown
Professional

Danish Crown Professional · Tulipvej 1 · DK-8940 Randers SV · Phone +45 89 10 50 00 · danishcrownprofessional.com

Global Design - 0121 - 15983