Danish Crown
TENDER
Pork

Magasinet

Kød fra danske landmænd
Danish Crown
Dansk kød

Velegnet til buffet

Altid mør flæskesteg

Grisekrone

BBQ-marineret kamfilet

Mørbradbøffer

Inspiration & Opskrifter

Mør og saftig | Høj kvalitet | Mindre madspild

Danish Crown
TENDER Pork

Altid mørt og saftigt kød

TENDER PORK® fra Danish Crown Professional er det håndværksmæssige svar på en variationsstærk og velsmagende kødserie, der sikrer et mørt og saftigt resultat ved hver servering.
Serien er special-udviklet til buffeter med behov for, at kødet ikke bliver tørt og kedeligt, selvom det holdes varmt over længere tid.

Kødet fra TENDER PORK® er tilsat en smagsneutral lage, der sikrer en høj og ensartet spisekvalitet.

Lagen indeholder en smule majsstivelse, som bevarer saften i kødet og beskytter mod udtørring - også hvis kødet varmholdes eller genopvarmes.

TENDER PORK®-lagen indeholder desuden salt og sukker, der fremhæver smagen i kødet.

Du kan anvende kødet fra TENDER PORK® på samme måde, som du anvender traditionelt grisekød. Men forskellen er tydelig - særligt de magre kødstykker bliver mere møre og saftige.

Overblik
Indhold

Altid mør flæskesteg 4

Stegetid 5

Grisekrone 6

Kam 7

Flæskesteg 9

Ribbenssteg 10

Mørbradbøffer 11

Skankeklumper og mignonbøf 12

Schnitzler 13

Skinkestege 14

Nakke 16

Grillkøller 17

Skæreskema 18

Altid mør flæskesteg

Kroejer Visti Ernstsen blev ved et tilfælde introduceret for TENDER PORK® – nu er han stor tilhænger af produkterne i serien.

Med TENDER PORK® er du sikret et perfekt resultat og ensartet spisevenlighed ved hver servering. Det kan Visti Ernstsen, der driver Korning Kro lidt uden for Horsens sammen med hustruen Dorris, snakke med om.

Når spisende gæster slår vejen forbi kroen, er det et udvalg af det traditionelle danske køkken, der møder dem på menukortet. Det indebærer også flæskestegen fra TENDER PORK®-serien.

En ren tilfældighed, som har givet bonus, fortæller Visti Ernstsen.

- Det var egentlig en tilfældighed, at jeg bestilte en flæskesteg fra lige netop TENDER PORK®, men gæsterne kvitterede med det samme. Vi fik tilbagemeldinger om, at vi lavede egnens bedste flæskesteg.

Ud over ros fra gæsterne, er der også ros fra kokken selv. Det er især fleksibiliteten ved TENDER PORK®, der bliver lovprist. - Hvis du spørger mig, er styrken ved TENDER PORK®, at det ikke bliver tørt, uanset om du serverer det a la carte eller på buffet. Samtidig kan det genopvarmes uden at miste saftigheden, og de sidste stykker kan bruges til pålæg, så jeg har aldrig noget spild, siger Visti Ernstsen.

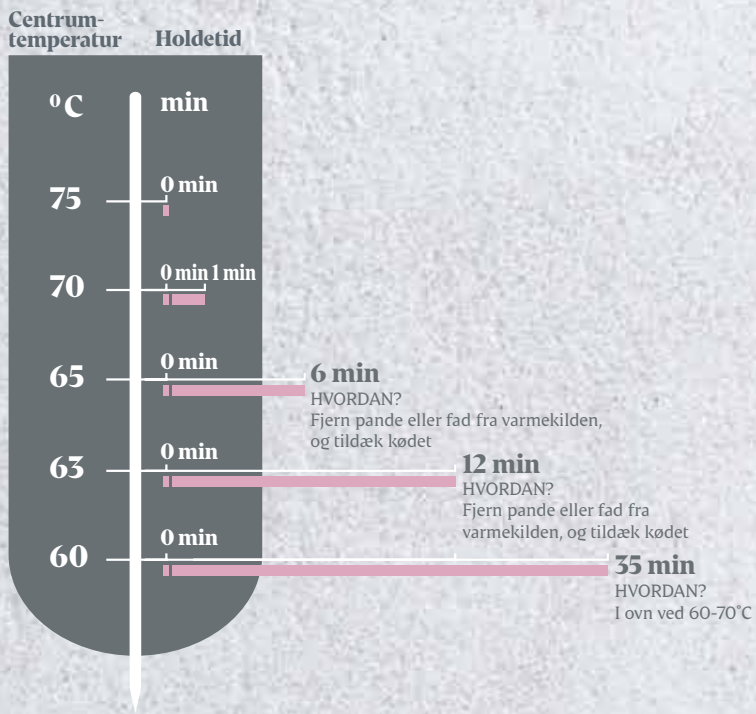
Korning Kro lidt uden for Horsens

Stegetid

for kød tilsat lage

Kød tilsat lage kan sagtens serveres rosa. Det er blot nødvendigt at arbejde med holdetiden efter stegningen. Holdetiden afhænger af centrumtemperaturen, som må ligge fra 60 °C og op. Følges disse anbefalinger er stegning af kød tilsat lage til centrumtemperaturer under 75 °C lige så sikker som stegning til 75 °C.

Eks.: TENDER PORK® skinkesteg med ingefær- & kastanjemarinade
Forvarm ovnen til 150 °C, og steg kødet i en gastrobakke i ca. 45 minutter. Skru derefter ovnen op til 190 °C, og steg videre i ca. 12 minutter til en anbefalet centrumtemperatur på 65 °C. Da kødet er tilsat lage, skal det varmebehandles til minimum 65 °C i centrum i 6 minutter.
For at opnå det bedste resultat, anbefales det at lade kødet hvile ca. 10 minutter inden servering.



Tilberedningstid = Opvarmningstid + Holdetid

- Opvarmningstid er den tid, det tager at opnå den ønskede centrumtemperatur i det koldeste sted.
- Holdetid er den tid, den ønskede centrumtemperatur skal fastholdes efter opvarmning for at opnå det ønskede bakteriedrab inden servering.

Grisekrone

u/svær, tilsat lage

Grisekrone fremstår med sit synlige ben rigtig flot på tallerkenen. Det er et magert stykke kød på grisen, men TENDER PORK®-lagen medvirker til, at kødet bliver ved med at være mørt og saftigt, selvom det holdes varmt over længere tid. Kødet er uden smagsdrejning eller marinade, så der er rig mulighed for selv at sætte sit præg.

Kamfilet af gris

BBQ-marineret, tilsat lage

Tip!

Kødet er smagsdrejet med BBQ-marinade, som er krydret med bl.a. hvidløg, paprika, chili og sellerifrø. Velegnet til buffetbordet, hvor det har mange anvendelses-muligheder.

Til 10 personer

BBQ-marineret kamfilet

med sommer kartoffel-salat og sennepsdressing

Ingredienser
1 kamfilet af gris, tilsat lage, BBQ-marineret, Danish Crown Professional

Kartoffelsalat:
2 kg små kartofler med skræl, kogte
50 g feldsalat
1 rødløg
20 grønne hestebønner
½ grøn blomkål
2 dl salatost i tern
10 radiser

Sennepsdressing:
1 dl rapsolie
1 dl vand
4 spsk. sød sennep
Salt og peber

Tilberedning
Steg kamfileten efter anvisning. Lad den trække i 15 minutter inden udskæring.
Kog hestebønnerne i saltet vand et par minutter og snit dem i ca. 3 cm stykker. Halvér de kogte kartofler. Skyl og slyng feldsalaten. Snit rødløg i tynde både og skær blomkålen i små mundrette buketter. Snit radiserne tyndt på mandolinjern og dræn salat-ternene.

Bland alle ingredienser i en stor skål.
Pisk ingredienser til sennepsdressingen sammen.
Hæld dressingen over kartoffelsalaten og vend forsigtigt.
Servér skiver af BBQ-marineret kamfilet til kartoffelsalaten.

Kam af gris

Kamfilet
u/ben, u/hofte, tilsat lage

Kødet har mange anvendelsesmuligheder og passer til alle sæsoner. Marineret eller uden smagsdrejning, så du selv har frihed til at være kreativ med krydringen.

Til 10 personer

Bruschetta Maiale Tonnato

Tip!

Kan også fyldes i sandwichboller eller serveres som kold anretning med brød som tilbehør.

Ingredienser
1 kg kamfilet af gris u/ben, tilsat lage, hvidløgsmarineret, Danish Crown Professional
500 g små tomater
125 g drænet tun i olivenolie
100 g mayonnaise
10 g kapers
1-2 ansjoser
1-2 spsk. citronsaft
Fintrevet citronskal fra ½ citron
½ dl stegesky, siet og skummet
Salt og peber
10 skiver brød
Kapersbær
Parmesan
Rucola

Tilberedning
Steg i ovnen ved ca. 160 °C til centrumtemperaturen er 72 °C. Vær varsom med at salte, da lagen i forvejen indeholder salt. Halvér tomater og læg dem på en bageplade. Krydr med salt og peber og spray med olie. Bag tomaterne ved 110 °C i 1½ time. Blend tun, mayonnaise, kapers, ansjoser, citronsaft og citronskal til det er cremet. Justér konsistensen med stegesky og smag til med salt og peber. Skær kødet i skiver og anret på ristede brødskiver.
Kom saucen henover og pynt med kapers, tomater, parmesan og rucola.

Kamkoteletter
u/ben, tilsat lage

Velegnet til ovnretter som f.eks. koteletter i fad med tomat og basmatiris, eller i en onepot med grøntsager, sauce og krydderurter. Hvidløgsmarineret eller uden ekstra smagsdrejning så køkkenet selv kan krydre kødet.

Flæskesteg
u/ben, u/hofte, tilsat lage

Brug den både i det kolde smørrebrødskøkken og i det varme køkken, når der skal kold eller varm flæskesteg med knasende, sprød svær på menuen. Flæskestegen kan f.eks. serveres på velkendt og klassisk, nordisk vis med sur-sød agurkesalat og rabarberkompot eller med asiatisk inspiration som sticky-pork karamelliseret med soja, ingefær, kardemomme, citrongræs og koriander.

Ribbenssteg

kogeside u/ben, tilsat lage, ridset

Sprødstegt ribbenssteg er blandt buffetgæsternes favoritter, når det gælder den varme ret. Kødet er også velegnet og populært i det kolde køkken, f.eks. som fyld i ribbenssandwich eller på tallerkenmenuer, platter og tapas.

Mørbradbøffer

af gris, tilsat lage

Et magert og mørt produkt, som er nemt at gå til i køkkenet. Servér kødet, som det er, eller giv det ekstra smag gennem f.eks. en velsmagende marinade af appelsin, sennep og ingefær.

Til 10 personer

Mørbradbøffer

med rødløg og balsamico

Ingredienser

20 Mørbradbøffer tilsat lage, 60-85 g, Danish Crown Professional
Smør til stegning
Salt og peber
8 dl rødvin
2 dl balsamico
4 stjerneanis
1 kanelstang
1 kvist frisk rosmarin
2 tsk. sort peber
1 spsk. sennepskorn
75 g sukker
50 små pillede rødløg
Rød eller grøn skovsyre

Tilbehør: Brød og evt. en grøn, sprød salat

Tilberedning

Hæld rødvin, balsamico, stjerneanis, kanel, rosmarin, peber, sennepskorn og sukker i en gryde. Bring gryden i kog og tilsæt de pillede løg. Lad løgene simre, til de er møre, ca. 15-20 minutter. Afkøl løgene i lagen.
Brun mørbradbøfferne på en varm pande i lidt smør. Krydr og fordel bøfferne i en gastrobakke og steg dem færdige i ovnen ved 185 °C i ca. 3-4 minutter. Lun løgene i lidt af lagen og anret dem med de stegte mørbradbøffer på et fad. Pynt med rød eller grøn skovsyre.
Servér evt. med groft brød og grøn salat.

Skankeklumper
tilsat lage

Skankeklumper er små, møre kødstykker af skank af gris. Kødet kan tvistes i mange køkkenretninger, men passer godt i det traditionelle køkken til braisering eller servering som de er med rustikt tilbehør.

Mignonbøf
tilsat lage

Brug f.eks. kødet til portionsanrettede fadserveringer eller tapasmøder.

Maxi schnitzler
tilsat lage

Brug schnitzlerne som de er, eller giv dem ekstra smag gennem f.eks. krydderpanader og BBQ-penslinger. Egner sig både på aftenmenuen med tilbehør af ovnstegte kartofler og bagt tomat eller til frokostservering med tilbehør af en let, frisk pastasalat med cherrytomater, sukkerærter og minimajs toppet med basilikum.

Schnitzel
tilsat lage

Brug schnitzlerne som de er, eller giv dem en smagsdrejning gennem f.eks. krydderpanade eller BBQ-penslinger. Velsmagende som klassisk, paneret schnitzel med smørstegte kartofler eller alternativt med coleslaw og chilimayo.

Skinkestege

med eller uden svær

Skinken er noget af det mest møre og velsmagende på hele grisen.
Brug den f.eks. som buffetens smagsfyldte skær-selv-steg. Velegnet til alle årstider.

u/svær, m/skankeben, tilsat lage

u/svær, u/ben, tilsat lage, honningmarineret

*u/svær, tilsat lage,
ingefær- og kastanjemarineret*

Skinkesteg

med svær, tilsat lage

Til 10 personer

Skinkesteg

med sødlig julesalat, valnødder og perlecouscous

Ingredienser

1½ kg skinkesteg m/svær, ridset i tern, tilsat lage, Danish Crown Professional
2½ dl perlecouscous
5 skyllede julesalater skåret i halve
½ dl akaciehonning
1 liter æblemost
3 hele nelliker
1 tsk. tørrede chiliflager
100 g grofthakkede valnødder
Koldpresset rapsolie
Kernerne fra 1 granatæble
Hakket frisk timian
Salt og peber

Tilberedning

Forvarm ovnen til 225 °C og steg skinkestegen i en gastrobakke i ca. 80 minutter til en centrumtemperatur på 65 °C. Da kødet er tilsat lage, skal det varmebehandles til 65 °C i minimum 6 minutter. Lad kødet hvile inden servering.
Kog couscous efter anvisning på pakken. Kom julesalaten i en gryde sammen med akaciehonning, æblemost, nelliker og tørret chili. Lad julesalaten simre i ca. 25 minutter, til den er mør. Tag salaten op og lad den dryppe af. Kog æblemostlagen ind til en sirupsagtig konsistens. Rist valnødderne på en tør pande og hæld dem i æblemostlagen. Rist julesalaten på en pande i lidt rapsolie. Fordel de ristede julesalater i en gastrobakke. Hæld æblemostlagen over salaterne og drys couscous over. Dæk bakken med stanniol. Stil bakken i en 200 °C varm ovn og bag dem i ca. 15 minutter.
Drys julesalaten med granatæble samt frisk timian og servér med skiver af skinkesteg.

Nakkesteaks

tilsat lage, BBQ marineret

Kødet er yderst velegnet til at forstege og derefter stege færdig lige inden servering. Grundet den naturlige fedtmarmorering, er stykkerne ligeledes særligt velegnede til tilberedning på grill og til braisering. Kødet er krydret med BBQ, som har en delikat smag af bl.a. paprika, hvidløg og rosmarin. Nakkesteaks har en god portionsstørrelse, som gør kødet let at arbejde med i forhold til både buffet og portionsanretning.

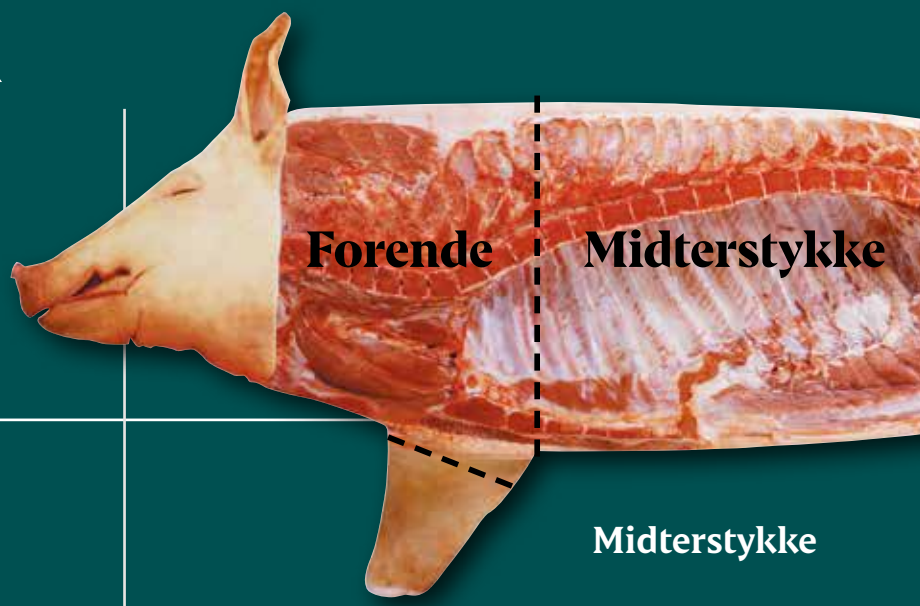
Grillkøller

tilsat lage

Med eller uden marinade. Ved tilberedning trækker kødet sig sammen, så benet fritlægges, hvilket giver et rustikt udseende.
Resten af kødet kan bruges i sandwich, i salat på buffeten eller kan serveres som f.eks. rilette-fyld på små blinis med sennepsskyr, hakkede grønne asparges og sesamsalt.

Danish Crown
TENDER Pork

Skære



Forende

Nakkesteaks, BBQ-marinerede

Midterstykke

Flæskesteg

Kamfilet af gris

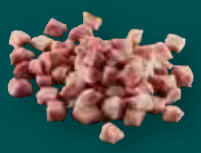
Kamfilet af gris, honningmarineret

Kamfilet af gris, hvidløgsmarineret

Kamfilet af gris, peber- & ramsløgsmarineret

Kamfilet af gris, BBQ-marineret

Tern



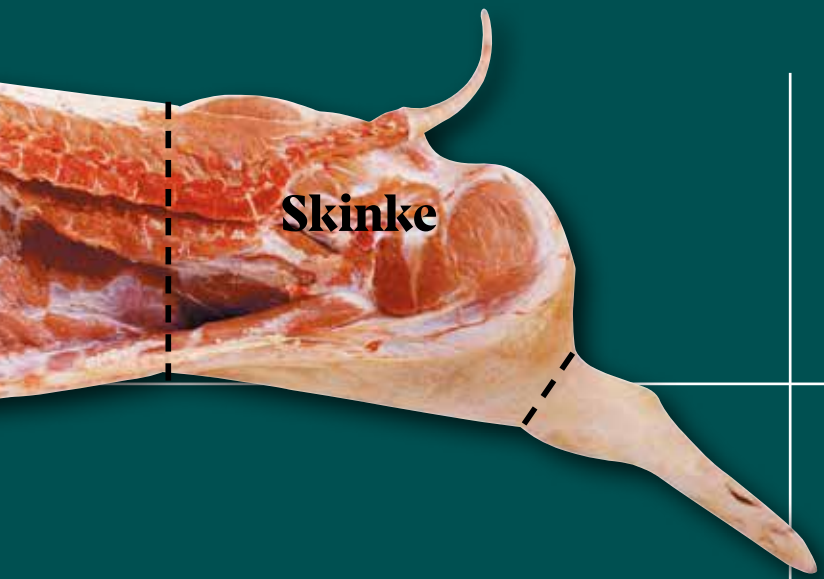
Skinkekød i tern

Grillkøller af gris, ølmarinerede

Grillkøller af gris

Grillkøller af gris, BBQ-marinerede

skema



Mørbrad

Mørbradbøffer af gris

Skinke

Kamkotelet

Kamkotelet, hvidløgsmarineret

Ribbenssteg, kogeside, u/ben, ridset, lang

Grisekrone

Skinkesteg u/svær, honningmarineret

Skinkesteg u/svær, chili- & vaniljemarineret

Skinkesteg m/svær, ridset i tern

Skinkesteg u/svær, ingefær- & kastanjemarineret

Skinkesteg u/svær, m/skank

Ben og skank

Skankeklumper

Skankeklumper m/bacon

Skankeklumper m/æbler & svesker

Maxi-schnitzel af gris

Schnitzel af gris (inderlår)

Mignonbøf af gris

Danish Crown

TENDER Pork

- Velegnet til buffet
- Samme ensartede spisekvalitet ved hver servering
- Rig mulighed for at genanvende kødet og dermed mindske mad-spild
- Kød til buffet, der beholder smag, mørhed og saft over længere tid
- Høj spisekvalitet
- Kødhåndværk, der har en ensartet, sikker og høj kvalitet
- Kød fra danske landmænd

Tilmeld dig vores inspirationsmail på danishcrownprofessional.com

FSC
www.fsc.org
MIX
Papir fra ansvarlige kilder
FSC® C111526

Global Design - 1119 - 15208

Danish Crown
Professional

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