

EN ØKOLOGISK SPISEOPLEVELSE UD OVER DET SÆDVANLIGE



Du kender nok ikke producenten bag vores nye økologiske berberiandebryster og -andelår. Men du kender sikkert 5-stjernede Ritz og Four Seasons Hotel i Paris, og måske har du også hørt om Alain Ducasse, den eneste ud af alt to kokke til at modtage 21 Michelin-stjerner. Fælles for dem er, at de handler deres økologiske fjerkræ hos den samme lokale producent i Frankrig. Og nu har du mulighed for at gøre det samme!

FÅ EKSTRAORDINÆR ADGANG TIL DEN ØKOLOGISKE BERBERIAND

Euro Poultry har nemlig indgået et samarbejde med den eftertragtede franske producent, som har over 35 års erfaring inden for økologisk fjerkræproduktion. Med egen fodermølle, farme og slagteri driver de en 100% økologisk og bæredygtig værdikæde. Bygget på stolte franske traditioner og med stor respekt for dyrevelfærd.

Og nu kan du helt ekstraordinært få fingrene i deres økologiske berberiandebryster- og andelår, som vi tilføjer til vores Chefs Club-sortiment!

Berberianden er en muskuløs fugl, med mindre fedt på kroppen end pekingænder, hvilket giver en bedre kødkvalitet. Men det er den særlige måde, som berberianden opdrættes på hos vores nye franske producent, som giver dig et økologisk andeprodukt ud over det sædvanlige!

EN EXCEPTIONEL SMAGSOPLEVELSE

Den økologiske berberiande vokser langsomt op i 84 dage med god plads og fri adgang til frisk vand og økologisk GMO-fri foder. Halvdelen af tiden kan berberianden gå rundt udenfor, og det er væsentlig mere end EU's krav om en tredjedel udeliv. På udendørs-arealerne er der plantet træer og hække, så ænderne kan søge skygge om sommeren og dermed holde sig aktive uanset årstiden. Alt dette er med til at give kødet en exceptionel smag!

Og selvom EU tillader én behandling med antibiotika i forbindelse med økologisk fjerkræproduktion, gøres der ikke brug af dette. Faktisk bliver der passeret så godt på fuglene, at de ikke har anvendt antibiotika i over 15 år. Så du kan trygt fortælle dine gæster, at anden er fri for antibiotika.

Med de nye økologiske berberiandebryster og -andelår fra Chefs Club kan du med andre ord give dine gæster en unik spiseoplevelse – hele året rundt!



NYHEDER



**ØKOLOGISK ANDEBRYST
BERBERI, 350-500G**

Varenr.: 1052918 // Pakning: 5 kg pr. krt.



**ØKOLOGISK ANDELÅR
BERBERI, 250-400G**

Varenr.: 1054498 // Pakning: 5 kg pr. krt.



Brian - Sjælland: 22 40 90 55
Bo - Sydjylland/Fyn: 22 82 36 00
Bent - Nordjylland: 22 40 90 56
www.europoultry.dk

NYHED



WRAPS MED ANDEBRYST

4 PERS.

ANDEBRYST

- 2 stk. (1052918) andebryster
- Salt og friskkværnet peber

SESAM-MARINERET GRØNT

- 1 frisésalat
- 1 gul peberfrugt
- 1/2 agurk
- 2 modne avocadoer
- Saft af 1/2 citron
- 3 spsk. sesamolie
- Salt og friskkværnet peber

TIL SERVERING

- 8 små tortillapandekager
- 4 spsk. græsk yoghurt
- 1 spsk. sorte sesamfrø
- Sød sojasauce
- 1 citron

1. Steg andebrysterne på en tør pande med skindsiden nedad. Vend dem, krydr med salt og peber, og steg dem på panden i ca. 15 minutter, til de er færdige (58 grader for rosa-stegt).

2. Sesam-marineret grønt: Pluk og skyl salaten. Rens og skær peberfrugt og agurk i tynde stænger. Halvér avocadoerne, fjern stenen, og skær avocadokødet i tynde både. Rør citronsaft med sesamolie, krydr med salt og peber og vend grøntsagerne i dressingen.

3. Servering: Lun pandekagerne som anvist på pakken. Skær andebrysterne i skiver. Smør yoghurt på pandekagerne og fordel andekød og grøntsager på dem. Rul dem sammen, drys med sesamfrø, og servér med sød sojasauce og citron skåret i både.



BARBECUEAND MED BÁNH MÌ & KIMCHI-MAYO

4 PERS.

ANDELÅR

- 8 stk. (1054498) andelår
- 1/2 kinaradise
- 1 bundt radiser
- 1/2 agurk
- 1 stort stykke ingefær
- 1/2 lime
- Frisk koriander
- 6-8 små baguetter

KIMCHI-MAYONNAISE

- 100 g drænet kimchi
- 100 g mayonnaise

BBQ-MARINADE

- 1 tsk. røget paprika
- 2 spsk. ahornsirup
- 1 tsk. fint salt
- 1 spsk. HP-sauce
- 1 spsk. balsamicoeddike

1. Prik skindet med en nål overalt, og pensl med BBQ-marinaden. Gem overskydende marinade.

2. Steg lårene med skindsiden opad i ovnen ved 140 grader i ca. 4 timer. Pensl den undervejs med resten af marinaden. Skyl kinaradise, radiser og agurk. Skræl kinaradise, og skær både den, radiser og agurk i fine strimler (brug fx et mandolinjern).

3. Skræl ingefær og skær ligeledes i tynde strimler. Pres saften af den halve lime. Vend alt strimlet med limesaft til en slags råkostsalat. Skyl, slyng og pluk koriander. Skær kødet af den stegte and, og skær det derpå i strimler.

4. Lun de små brød, og flæk dem på langs som til hotdogs. Spis andekødet i de lune brød toppet med råkost, kimchi-mayonnaise og koriander. Hak kimchi fint og rør ud i mayonnaisen. Tip: Bánh mì er små vietnamesiske brød, en slags kuvertbrød eller portionsbaguetter kunne man kalde dem. Kan du få hotdogbrød af god kvalitet, kan de også bruges. Kinaradise går også under navnet japansk ræddike.

5. Kimchi: Er en form for koreansk pickles eller relish lavet af grøntsager syltet med chili – som regel på en basis af kål. Kan købes færdig hos asiatiske købmænd, men man kan naturligvis også lave den selv.



NYHED