

Vi er stolte af vores
lækre gravad og røgede
fiskeprodukter...



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**

**NORDISKE
F I S K**

R Ø G E T
E L L E R
G R A V A D
F I S K
A F H Ø J E S T E
K V A L I T E T



Laks, torsk eller hellefisk på menuen. Koldrøget, varmrøget eller gravad fisk! - smagen er fantastisk...

Lad os inspirere dig.

Vores ønske til opskrifterne i denne folder har været, at de skal være enkle at tilberede, bestå af lækre ingredienser og have fokus på den gode smag. Opskrifterne er udviklet til 10 personer.

Opskrifterne er traditionelle retter med et spændende twist. De kan alle nemt serveres for mange (faktisk rigtig mange), og alle vil kunne elske disse retter.

Vi vil gerne fremhæve et par af vores produkter

- Koldrøget ASC-certificeret dansk laks, **GOURMETTRIM®**, i skiver, opdrættet i et lukket anlæg på land i Hirtshals
- Koldrøget GOURMET Sliced torsk, MSC-certificeret, i skiver
- Koldrøget laks, i skiver, NEVER FROZEN
- MSC-certificeret koldrøget og varmrøget hellefisk fra udenskærs fiskeri i Vestgrønland

Opskrifterne kan tilberedes på kryds og tværs og måske give dig inspiration til en ny opskrift. Vi håber opskrifterne vil give glæde i dit køkken og for dine gæster.

Royal Greenland - din samarbejdspartner.

Hellefisk
- nu også som
MSC



Grønlandsk hellefisk

Røget hellefisk

Royal Greenlands hellefisk fanges både med trawlere og på mere traditionel vis med langline. Trawlerfiskeriet forgår udenskærs på åbent hav med store trawlere, hvor hellefisk fanges, fryses og fragtes ind til en af Royal Greenlands fabrikker langs kysten, hvor den fileteres og pakkes. Det udenskærs fiskeri blev MSC-certificeret i 2017.

Royal Greenland fanger også hellefisk med langlinefiskeri tæt på kysten i Vestgrønland, især i området omkring Diskobugten og den berømte isfjord ved Ilulissat, som er med på UNESCOs verdensarvsliste.

Fiskeriet af hellefisk er en grønlandsk tradition, der rækker mange hundrede år tilbage. Langlinefiskeri er meget skånsomt mod havmiljøet, da det kun har en meget lille påvirkning af havbunden og der bruges meget lidt brændstof til fiskernes både og joller.

Om sommeren fanges hellefisk fra små både og joller, men om vinteren foregår fiskeriet ude på den tilfrosne fjord. Her laver fangeren et hul i den 2-3 meter tykke is og sætter sin line gennem hullet. Hver fanger har sin egen plads, som ofte går i arv fra far til søn.

Når linen hales ind, renses hellefisk med det samme og læsses på hundeslæden. Her fryser den straks til is på grund af de lave temperaturer. Fangsten leveres direkte til en af Royal Greenlands fabrikker langs den grønlandske kyst.

Langlinen kan have op mod 500 kroge, når der fiskes gennem et hul i isen, men nogle af de små både kan have liner, der har mellem 1.000 og 2.000 kroge. Linelængden kan være alt fra 100-1.000 meter lang og varierer efter havdybden.

Varmrøget grønlandsk hellefisk – hel filet eller portioner

Vores varmrøgede hellefisk røges over bøgelfis på vores røgeri i Hirtshals. Først saltes og tørres hellefisk, hvorefter den røges ved 60 grader.

Processen sker langsomt, ca. i løbet af 6 timer, for at opnå den bedst mulige konsistens og kvalitet. Resultatet er en mild og delikat røgsmag samt et mørt og lækkert kød. Royal Greenlands varmrøgede hellefisk fås både som en hel filet eller i portioner på ca. 100 g.

Koldrøget hellefisk

Den grønlandske hellefisk egner sig specielt godt til røgning på grund af sit fede kød og sin fine, hvide farve. Hellefisk saltes og tørres ganske langsomt inden røgningen for at sikre en lækker, fast konsistens. Herefter røges den nænsomt over bøgelfis ved 23-24 grader og skæres til sidst i ensartede skiver. Lige som Royal Greenlands varmrøgede hellefisk, røges den koldrøgede også i Hirtshals.





Vidste du at

Hellefisk fra Royal Greenland bliver fanget i det nordvestlige Grønland, og stadigvæk på den traditionelle måde ved hjælp af langliner med mange kroge med madding på. Enten gennem et hul i isen eller fra joller og mindre fiskebåde. Denne skånsomme fangstmetode sikrer fisk af en meget høj kvalitet og minimal påvirkning af havmiljøet.

Den grønlandske hellefisk lever i de rene, iskolde og krystalklare farvande omkring Grønland. Disse ideelle vækstbetingelser giver den grønlandske hellefisk en særlig fin konsistens og et velsmagende lyst kød, der egner sig fortrinligt til røgning.

Desuden indeholder hellefisk en stor mængde af de sunde omega-3-fedtsyrer og det fedtopløselige vitamin-D, som mange danskere får for lidt af.



Varmrøgede hellefiskeportioner



Vidste du?

Hellefiskens røges ligesom laksen over glødende bøgflis efter saltning og tørring. Røgeprocessen, som følges nøje af røgmesteren, tilføjer en særdeles delikat smag til den ellers lidt fede fisk.

Røget hellefisketatar Skåret tatar, bønner & grønne asparges med friterede kapers

Ingredienser – til 10 personer

Røget hellefisketatar

500 g røget hellefisk
1 stk. rødøg
3 stk. stænger blegselleri
4 stk. gulerødder
½ bundt kørvel
1 stk. rød peberfrugt

Peberfrugt, gulerødder, blegselleri og rødøg skæres i fine tern. Kørvel hakkes. Hellefiskens skæres i tynde strimler. Det hele vendes forsigtigt sammen.

Salat

20 stk. grønne asparges
200 g grønne bønner
150 g kapers
1 dl vindrukerneolie

Bønnerne blanches i letsaltet vand. Afkøles og flækkes på langs. De grønne asparges skæres med en tyndskræller og lægges i iskoldt vand ca. 15 min., så de bliver sprøde og snor sig. Kapers dryppes af og tørres grundigt fri for vand. Friter i olie til de er sprøde og dryp dem af på papir.

Dressing

1 dl olivenolie
1 stk. citron, saften
1 tsk dijonsennep
salt og peber

Alle ingredienserne røres sammen til en dressing.

Tataren anrettes på midten af en tallerken. Bønner, asparges og de friterede kapers anrettes rundt om, og dressingen hældes udover.

Varmrøget hellefisk

Risotto af perlebyg, ærter og rygeost

Ingredienser – til 10 personer

850 g varmrøget hellefiskefilet

Perlebyg-risotto

650 g perlebyg
½ l hvidvin
½ l vand
1 dl olivenolie
2 fed hvidløg
1 stk. finthakket løg
400 g frosne edamamebønner
400 g frosne ærter
3-4 stk. gulerødder, skåret i tynde skiver
200 g fintrevet parmesan
150 g spinat
2 dl finthakket bredbladet persille
1 stk. usprøjtet citron
salt og friskkværnet peber

Hæld olivenolien i en stor fladbundet gryde. Sautér hvidløg og løg i olien. Kom perlebyggen i og sautér dem blanke. Tilsæt hvidvin og vand lidt ad gangen ved svag varme og med låg, så væden opsuges af perlebyggene. Lad det simre i ca. 25 min.

Når perlebyggene er møre tilsættes edamamebønner, frosne ærter og gulerødder, samt revet skal og saft af citronen. Det hele varmes let igennem, så grøntsagerne stadig er sprøde.

Tilsæt fintrevet parmesan og den hakkede bredbladede persille, og smag til med salt og peber.

Rygeostcreme

250 g rygeost
1 ½ dl mælk
½ stk. citron
2 spsk rosa peber
salt

Rør rygeosten op med mælk og tilsæt citronsaft, let knust rosa peber og salt.

Risottoen anrettes på en bund af skyllet spinat. Hellefisken lunes ved 180 °C i ca. 4 minutter og skæres i portionsstykker og anrettes ovenpå risottoen.

Serveres med rygeostcreme.



Varmrøget hellefisk - asiatisk inspireret nudelsalat

Ingredienser – til 10 personer

- 10 stk. varmrøget hellefisk, portioner
- 600 g ægnudler

Dressing

- 80 g revet ingefær
- 2 stk. lime, skal og saft
- 1 dl sesamolie
- 1 stk. rød peber, i tern
- ½ dl fish sauce
- 2 stilke finthakkede citrongræs
- 2 stk. finthakkede chili
- 1 bundt hakket frisk koriander
- salt og friskkværnet peber

- 10 stk. bok choi-kål

Kog nudlerne i letsaltet vand i ca. 4 min.

Bland alle ingredienserne til dressingen og hæld den over de kolde nudler.

Skyl kålen og skær dem i ¼-dele fra bund til top. Blandes i salaten.

Fisken lunes i ovnen ved 180 °C i ca. 3-4 min.

Fisken anrettes ovenpå salaten og pyntes med friske korianderblade.

Varmrøget hellefisk

- marinerede svampe, salat, urtemayo og knas

Ingredienser - til 10 personer

10 stk. varmrøgede hellefiskeportioner
1 stk. rugbrød

600 g blandede svampe, evt. bøgehatte, kejserhatte, enoki
2 stk. rødløg
3 stk. porrer
2 stk. usprøjtede citroner
2½ dl olie
3 fed hvidløg
3-4 spsk. hakkede timiankviste

Rugbrøds knas

Skær rugbrødet i stave eller tern og bag dem ved 180 °C i ca. 10 min. til de er gyldne og sprøde.

Urtemayo

2 dl mayonnaise
2 dl hakket bredbladet persille
½ potte brøndkarse
1 dl olie

Blend urter med olie til en jævn grøn pasta. Tilsæt mayonnaise og kom massen i en sprøjtepose. Stilles på køl.

Svampene rengøres og skæres i tynde skiver. Svampene marineres med strimlede rødløg, olie, presset hvidløg, skal og saft af citronerne og hakkede timiankviste. Marinér i minimum 3-4 timer – gerne længere.

Porrerne rengøres og skæres i skiver. Blanchér dem let og afkøl.

Ved servering lunes fisken i ovnen ca. 4 min. ved 180 °C.

Svampe og de kolde porrer anrettes sammen med rugbrød og fisken, og serveres med den grønne urtemayo. Pynt med resten af brøndkarsen.



Torsk
– en unik
råvare!

Gourmet sliced torsk

GOURMET Sliced røget torsk

GOURMET Sliced torsk fra Royal Greenland er fremstillet af den fineste nordatlantiske torsk. Den fanges på åbent hav langt fra land i Nordatlanten.

Her har torsken gode vækstbetingelser, hvilket giver kødet en sammenhængende struktur og en behagelig mild smag.

Torsken renses og fileteres om bord på fartøjet umiddelbart efter fangst. Derefter fryses fileterne hurtigt ind, så den friske fisk bevarer sit høje indhold af næringsstoffer, og fileterne forbliver hvide og faste.

Det er udelukkende de største og flotteste fileter, som forarbejdes og røges på vores røgeri i Hirtshals.

På røgeriet gennemgår torsken en langsom røgning over bøgeflis, der giver den en mild og delikat røgsmag.



Luksusprodukt

GOURMET Sliced røget torsk er et luksusprodukt med en silkeblød smag og konsistens.

Fisken er skåret i tykkere skiver og er klar til servering i forretter, salater eller på buffeten.

De tykke skiver giver en delikat og intensiv smagsoplevelse i hver bid, og selv små portioner ser dekorative ud på tallerkenen.

- Klar til servering direkte fra pakken
- Skåret i 4-6 mm tykke skiver
- Let at lave elegante serveringer på tallerkenen eller buffeten
- Smagfuld og delikat
- MSC-certificeret





GOURMET Sliced røget torsk på rødbedesalat med grov sennep og peberrodscreme

Ingredienser – til 10 personer

600 g	GOURMET Sliced røget torsk
1 kg	små rødbeder
2 spsk.	grov sennep
5 dl	creme fraiche
50 g	friskrevet peberrod
4 spsk.	kapers
1	lille bundt frisk koriander
	rød skovsyre til pynt
	sukker
	salt og peber

Kog rødbedene med skræl - det tager ca. 45 min.
Træk skindet af de varme rødbeder og skær top og bund af.
Skær rødbederne i grove skiver og vend dem med sennep,
kapers og hakket koriander. Smag til med salt og peber.
Smag creme fraichen til med peberrod, sukker, salt og peber.

Fordel torsk, rødbedesalat og peberrodscreme på 10 små
tallerkner. Pynt med rød skovsyre og server straks.



GOURMET Sliced røget torsk med det hele Bacon, vagtelæg og rødbeder

Ingredienser – til 10 personer

700 g	GOURMET Sliced røget torsk
200 g	ristede baconern
20 stk.	vagtelæg
400 g	kogte små kartofler
3 stk.	rødbeder
½ dl	grov sennep
20 stk.	kapersbær
1 bundt	forårsløg
	persille til pynt

Peberrodscreme

3 dl	fløde
1 stk.	usprøjtet citron, skal og saft
70 g	revet peberrod friskkværnet peber

Rør fløde, skal og saft af citronen, revet peberrod og friskkværnet peber sammen til en let creme. Stilles koldt.

Rødbederne skrælles og skæres i papirtynde skiver på langs på et mandolinjern. Opbevar dem i koldt vand, så de bliver sprøde.

Vagtelæggene koges 3 min. Derefter pilles de.

Kapersbærrene flækkes. Forårsløgene skæres i små stænger, og kartoflerne halveres.

Det hele anrettes som en let salat og pyntes med persille og peberrodscreme.



Friske ruller med GOURMET Sliced røget torsk, rejer og sursød-dip

Ingredienser – til 10 personer

700 g GOURMET Sliced røget torsk

20 ark tørret rispapir
500 g groftsnittet icebergsalat
100 g peanuts
200 g rejer
2 dl satay sauce
1 dl mayonnaise
3 dl sursød chilisaucé
½ dl ristede sesamfrø
1 stk. agurk i stave
10 stilke thaibasilikum eller anden krydderurt fx koriander, alm. basilikum eller lign.

Dressing

Mayonnaise og satay sauce røres sammen og kommes i en sprøjtepose.

Sursød-dip

Rør de ristede sesamfrø (skal være afkølede) sammen med chilisaucen.

Dyp rispapirarkene et ad gangen i kogt og let afkølet vand ca. 8 sekunder alt efter vandtemperaturen.

Læg rispapiret på et rent, hårdtopvredet, fugtigt viskestykke.

Læg 3-4 rejer på midten af papiret. Dernæst 1-2 skiver røget torsk og til sidst salat, agurk, basilikum og peanuts.

Kom dressing ovenpå salaten og fold dem stramt til små ruller.

Server med sursød-dip.

Laks - fra dansk og norsk opdræt

Røget og gravad laks

Laks

Laks er en af de mest populære spisefisk i verden. Den indeholder de umættede omega-3-fedtsyrer og kan tilberedes på et utal af måder.

Royal Greenlands laks kommer fra opdræt i både Danmark og Norge og er af højeste kvalitet. Vores røgede danske laks er ASC-certificeret og kommer fra bæredygtigt og miljøvenligt opdræt i et lukket anlæg på land i Hirtshals. Her lever laksen i havvand fra Skagerrak, som tages ind og recirkuleres, så laksen oplever samme strømforhold som i åbent hav. Det giver en stærk og sund laks med en fast kødstruktur. Alt vand renses, inden det sendes retur til Skagerrak, og affaldsstofferne genanvendes som naturligt gødnings- og biogasmateriale.

Den norske laks opfostres i store kar indendørs og siden hen, når den har vokset sig større, i store netbure i beskyttede bugter og fjorde. Her går laksen, til den vejer omkring 4-5 kg og er stor nok til at komme videre til forarbejdning. På vores røgeri i Hirtshals fileteres, fryses og pakkes laksen. Laks er en fed fisk og indeholder omega-3-fedtsyrer, der er livsnødvendige for os mennesker.



De sunde fedtstoffer, der findes i planteolier og fisk, menes at kunne nedsætte risikoen for blodpropper i hjertet. Desuden indeholder laks og andre fede fisk D-vitamin, som er vigtigt for kroppens optagelse og omsætning af kalk og fosfor i vores knogler og muskler.

NEVER FROZEN røget laks

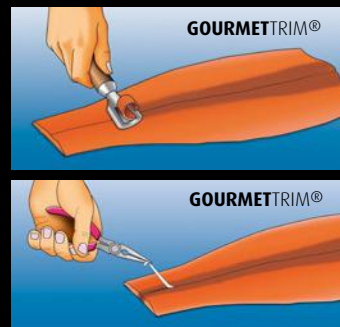
Royal Greenlands koldrøgede **NEVER FROZEN** laks er fremstillet af opdrættet laks fra Norge af den højeste kvalitet.

Efter laksen er blevet saltet, tørres den og røges siden over glødende bøgellis ved 21-23°C - en proces der tager 8-9 timer i alt. På den måde får den en flot orangerød farve og en lækker, røget smag.

Gravad laks

Vores gravad laks er fremstillet af højkvalitets, opdrættet laks fra Norge.

Laksen fileteres og marineres med sukker, salt og krydderier, blandt andet dild. Den modnes længe med krydderierne og opnår derved en fin, fast konsistens og en delikat smag. Gravning er en gammel norsk traditionel måde at konservere fisk. Til marineringen anvendes ofte dild, enebær og anis, som fremhæver laksens fine smag og samtidig giver et lækkert pift af krydderier.

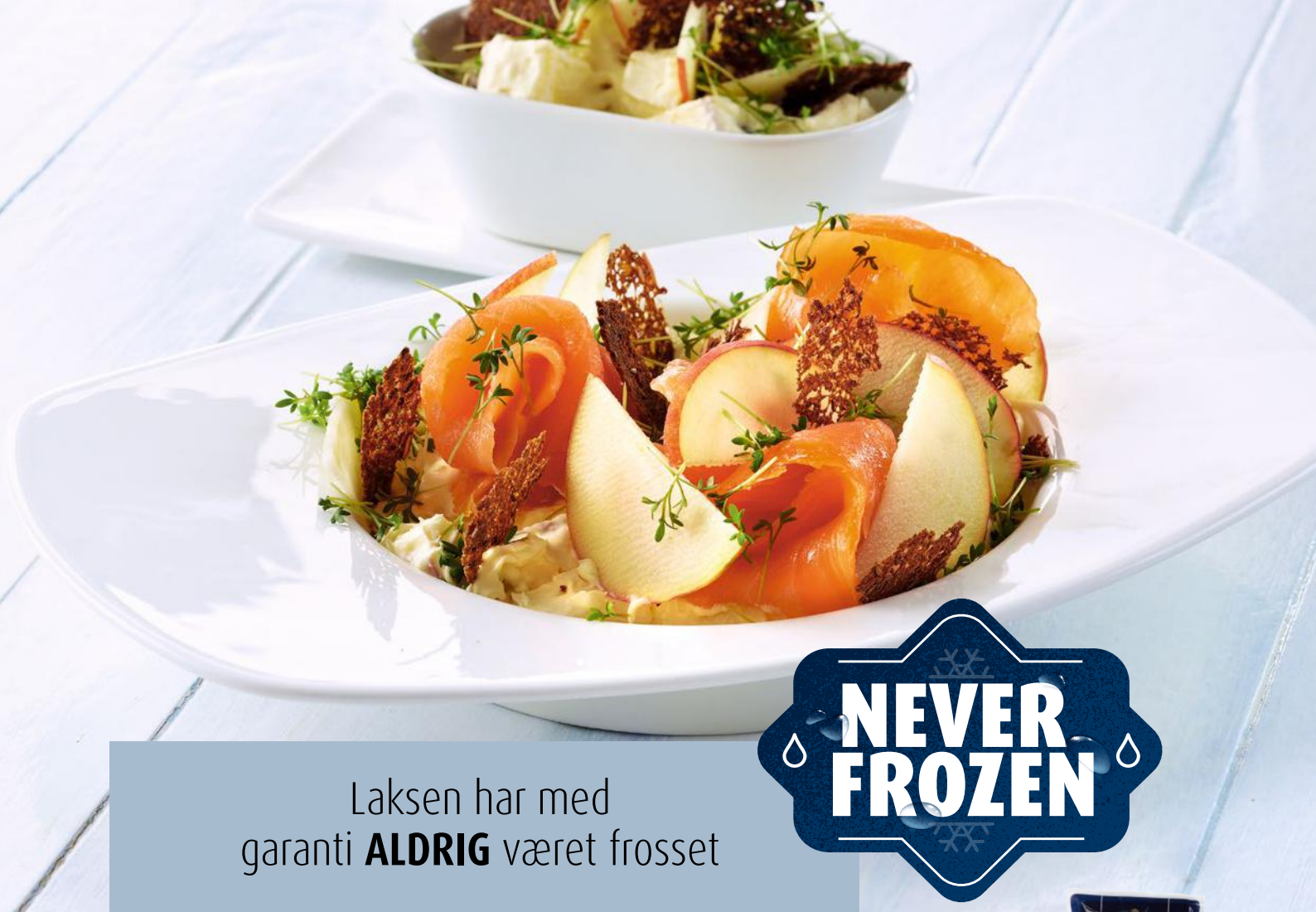


Royal Greenlands GOURMETTRIM®

- Røget & gravad norsk laks af højeste kvalitet

GOURMETTRIM® fremstilles af nøje udvalgte, ferske norske laks, hvor friskhed, farve, fedtindhold og størrelse har stor betydning for kvaliteten. Nænsom tørring og røgning over bøgellis sikrer en blød og dyb røgsmag og en god konsistens.

- **GOURMETTRIM®:** Royal Greenlands garanti for at kødet i laksens brune rygmuskel og den hvide sene i halen er fjernet = TIDSBESPARENDE
- **MINDRE SVIND:** Fuld udnyttelse af hele produktet
- **ENSARTET KVALITET:** Vi garanterer samme høje kvalitet hver gang
- **FRISKHED:** Vi bruger udelukkende ferske, friskslagtede laks direkte fra norske havbrug
- **UDVALGTE RÅVARER:** Laksene er nøje udvalgt på baggrund af farve, størrelse og fedtindhold
- **FAST KONSISTENS OG FLOT FARVE:** Vi forarbejder vores laks nænsomt med langsom modning og tørring
- **BLØD OG DYB RØGSMAG:** Røgmesteren følger nøje den langsomme røgning over bøgellis
- **FORSKÅRET:** Hele laksen er skåret i skiver - selv halen, fordi vi har fjernet den hvide sene



Laksen har med garanti **ALDRIG** været frosset



RØGET LAKS ALDRIG FROSSET

En uovertruffen smagsoplevelse



Med Royal Greenlands nye
NEVER FROZEN-koncept får du

- Laks der med garanti **ALDRIG** har været frosset
- En **uovertruffen smagsoplevelse** – måske Danmarks bedste røgede laks!
- Smagfuld norsk laks **røget i Hirtshals**
- **Fleksibilitet** - får du ikke brugt alt laksen inden udløbsdato, kan laksen fryses i op til 4 uger
- Holdbarhed på køl: 28 dage



**Bæredygtigt og miljøvenligt
opdrættet**



RØGET DANSK LAKS
ASC-CERTIFICERET

Fra Hirtshals



Røget dansk laks

- **Dansk laks fra Hirtshals** er af meget **høj kvalitet** og tilbyder en **unik spiseoplevelse**. Laksen har et godt bid og **faste skiver**, som er nemme at adskille og anrette flot
- **Bæredygtig**: Dansk laks er ASC-certificeret, da den er **opdrættet bæredygtigt i et lukket anlæg på land**. Her lever laksen i havvand fra Skagerrak, som tages ind og recirkuleres, så laksen oplever samme strømforhold som i åbent hav. Det giver **en stærk og sund laks med en fast kødstruktur**
- **Miljøvenlig**: Dansk laks er et miljøvenligt produkt. Alt vand renses, inden det sendes retur til Skagerrak, og affaldsstofferne genanvendes som naturlig gødnings- og biogasmateriale
- **Ensartet høj kvalitet**: Laksen er nøje udvalgt på baggrund af farve, størrelse og fedtindhold. Laksen **langtidsrøges over bøgeflis** og har **en flot ensartet farve, fast konsistens og en dyb røgsmag**
- Laksen er håndtrimmet som Royal Greenlands kendte **GOURMETTRIM®**-kvalitet
- Laks har et højt indhold af de sunde **omega-3-fedtsyrer**



Røget laksesandwich med guacamole

Ingredienser – til 10 personer

750 g	røget laks
20 skiver	groft brød (evt. brød fra dagen før)
2 stk.	modne avocadoer
2 dl	creme fraiche 18%
	saft af ½ citron
1 stk.	agurk i stave
2 stk.	rødløg i strimler
100 g	blandet salat
1 dl	olivenolie
	salt og peber

Rist brødet enten i ovn eller på en grillpande.

Avocado, citronsaft, creme fraiche, salt og peber røres sammen til en jævn masse. Smør på bunden af brødet.

Salat og laks fordeles ovenpå, og rødløg og agurker drysses over.

Sandwichen lukkes med den anden skive brød.



Koldrøgede laksesushiruller med savoykål, peberrodscreme, avocado og agurk

Ingredienser – til 10 personer

750 g	koldrøget laks i skiver
1 stk.	savoykål
600 g	friskost
2-3 spsk.	friskrevet peberrod
1 stk.	citron, saften
1 fed	hvidløg
¼ bdt.	finthakket dild
1 stk.	agurk
4 stk.	avokadoer
	salt og peber

Fjern de groveste blade på kålen. Pil derefter de yderste blade af og fjern stokken med en kniv. Blanchér kålbladene i letsaltet vand i 3-4 minutter. Læg dem i koldt vand og tør dem derefter mellem et viskestykke.

Rør friskost, revet peberrod, citronsaft, presset hvidløg, hakket dild, salt og peber til en jævn masse.

Fordel kålen på husholdningsfilm. Læg lakseskiver ovenpå og smør med peberrodscremen. Rul stramt sammen.

Stil rullerne i fryseren i ca. 1 time, så de er skalfrosne og nemme at skære i skiver inden servering.

Gravad laks på kartoffel- carpaccio med sprøde urter og marinerede rødløg

Ingredienser - til 10 personer

1000 g	gravad laks
10 stk.	vaskede bagekartofler
1 dl	olie
	salt og peber
250 g	mayonnaise
3 spsk.	stærk chilisauce
15 små	pillede rødløg
2 dl	eddike
¼ bdt.	dild
1 potte	brøndkarse

Flæk de pillede rødløg, giv dem et let opkog i eddiken og lad dem derefter køle af.

Skær bagekartoflerne i tynde skiver. Læg dem på en bageplade med bagepapir, dryp med olie og drys med salt. Bag dem i en 220 °C varm ovn i ca. 15 minutter til de er gyldne og let sprøde. Derefter stilles de til afkøling.

Mayonnaise og chilisauce røres sammen.

Fordel de bagte kartofler løst på en tallerken, og læg den gravede laks ovenpå.

Pynt med syltede rødløg, chilimayonnaise og drys let med urter. Sérver med brød.



Røg og marinerede produkter

*Vores erfarne konsulenter er eksperter indenfor hver deres specifikke område.
Kontakt den enkelte konsulent for yderligere information.*

Anne Jakobsen
Key Account Manager
Storkøkkener
Tlf.: 2125 5504
anja@royalgreenland.com

Februar 2019