

# Opskriftsbog



[www.svanetrading.dk](http://www.svanetrading.dk)

Udarbejdet med Thomas Alcayaga og Mad & Venner.

# En hel symfoni af smagsoplevelser



Smagen af forår. Skal nydes kold og kan hældes direkte op i glasset. Smagen af forår kan serveres til mad som til morgenbordet. Kan også blandes med mousserende vin til årets festlige begivenheder.

Smagen af sommer. Skal nydes kold og kan hældes direkte op i glasset. Kan også blandes med hvidvin eller dansk vand med citrus som en dejlig velkomst.

Smagen af efterår. Skal nydes kold og kan hældes direkte op i glasset. Smagen af efterår kan serveres til mad, til hele familien. Fyldig og rund i smagen. Som alkoholfri rødvin eller som den friske drik på skovturen.

Smagen af vinter varmes langsomt op og tilsættes tørret frugt og nødder. Når det er lunt så tilsæt hvidvinen. Undlad hvidvinen hvis den ønskes alkohol fri. Smagen af vinter med rom. Ønsker man lidt ekstra gang i vinteren, kan man tilsætte et lille nip af en god rom, og et par isterninger.





## Rabarberkage

– Små stykker bagt rabarber med kakaocrumble, creme fraiche og marengs på smagen af forår.  
DESSERT TIL 4 PERSONER – 30 MINUTTER.

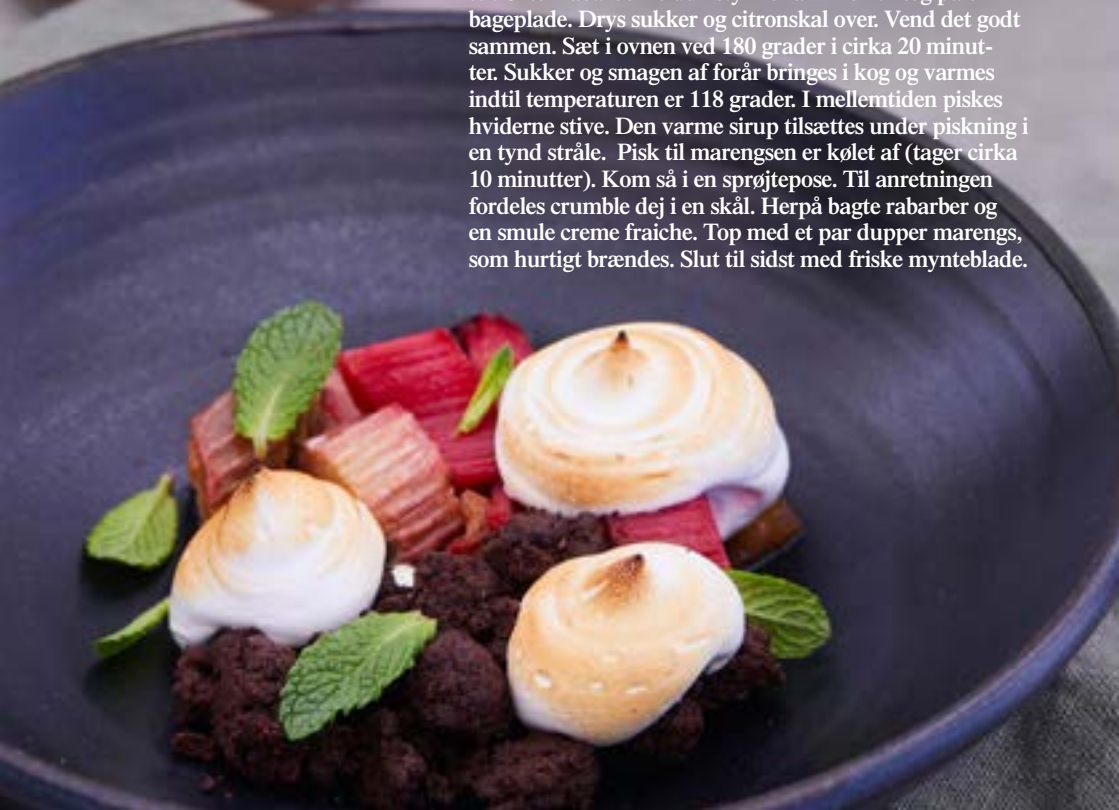
kakaocrumbledej  
50 g smør  
20 g kakao  
80 g mel  
30 g flormelis

Bagte rababer  
300 g rabarber  
75 g sukker  
Citronskal

Marengs  
2 æggehvider  
120 g sukker  
1 dl. smagen af forår

Herudover  
Mynte og Creme fraiche 38%

Smørret arbejds samme med kakao, mel og flormelis til det har en ensartet konsistens. Smuldr ud på en bageplade med bagepapir. Sæt i ovnen ved 180 grader i 12 minutter. Skær rabarberne ud i stykker af 1-2cm. Læg på en bageplade. Drys sukker og citronskal over. Vend det godt sammen. Sæt i ovnen ved 180 grader i cirka 20 minutter. Sukker og smagen af forår bringes i kog og varmes indtil temperaturen er 118 grader. I mellemtiden piskes hviderne stive. Den varme sirup tilsættes under piskning i en tynd stråle. Pisk til marengsen er kølet af (tager cirka 10 minutter). Kom så i en sprøjtepose. Til anretningen fordeles crumble dej i en skål. Herpå bagte rabarber og en smule creme fraiche. Top med et par dupper marengs, som hurtigt brændes. Slut til sidst med friske mynteblade.



## Rabarbersuppe

med karamelfløde.  
DESSERT 4 PERSONER.

### 7 dl. smagen af forår

1 citron  
2 tsk. maizena  
2,5 dl. piskefløde  
2 spsk. dulce de leche  
1 knivspids flagesalt  
Makroner og rød skovsyre

Smagen af forår bringes forsigtigt op til kogepunktet. Maizenaen udrøres i en smule vand og tilsættes. Kog igennem 2-3 minutter. Smag til med citronsaft. Lad suppen køle helt. Pisk fløden let og kom dulce de leche og flagesalt i. Pisk til den er indarbejdet helt i flødeskummet. Kom suppen i skåle og top med karamelflødeskum, rød skovsyre og makroner.



## Nordisk torsk ceviche

Lavet med smagen af forår + limesaft.  
Råsyltede rabarber, asparges og urter.  
FORRET TIL 4 PERSONER – 20 MINUTTER.

300 g torskfilet  
100 g rabarber i tynde skiver

### 3 dl. smagen af forår

2 dl. æble eddike  
2 spsk. rapsolie  
2 forårsløg  
1 spsk. fintrevet peberrod  
2 grønne asparges  
en smule frisee salat  
citronverbena

Bring 2 dl smagen af forår og 1 dl æbleeddike i kog. Sluk for varmen og kom rabarberne heri. Lad dem trække minimum 30 minutter. Skær torskens i tynde skiver. Rør den resterende 1dl smagen af forår, 1 dl æbleeddike, finthakket forårsløg, friskrevet peberrod, salt og peber sammen. Kom torskens heri og lad den trække 2 minutter. Tag torskens op og anret på tallerkner. Top med en smule af saften. Drisl en smule ekstra olie over. Top med frisee salat, syltede rabarber og tynde skiver rå asparges. Slut af med fintrevet peberrod og citronverbena. Server med det samme.







## Smørrebrød

med laks og fennikel.

4 STYKKER - NEM -

4 skiver rugbrød  
350 g røget laks  
1 fennikel

### 3 dl. smagen af sommer

2 tsk. agar agar  
1 dl. æble eddike  
Frisseesalat  
Karse og rød skovsyre

Bring en deciliter smagen af sommer i kog. Tilsæt agar agar og pisk det ind i massen. Lad massen køle helt. Blend så den får en ensartet konsistens og kom på en sprøjtepose. Skær fennikel tyndt på en mandolin. Kom halvdel i isvand. Bring 2 dl smagen af sommer i kog sammen med 1 dl æbleeddike. Hæld lagen og den sidste halvdel fennikel. Lad begge dele trække 15 minutter. Kom frisseesalaten på smurt rugbrød. Top med skiver af laks og brocken gel. Dræn den syltede og sprøde fennikel. Anbring ovenpå. Slut af med karse og rød skovsyre.



## Gulerødder stegt

og glaceret op i smagen af sommer med nødder og urter.

TILBEHØR - 4 PERSONER - 25 MINUTTER.

1 bund gulerødder med top  
2 spsk. olivenolie

### 2 dl. smagen af sommer

25 g smør  
1,5 dl. neutral yoghurt  
50 g ristede hasselnødder  
Urter: Her mynte og citronverbena og melisse

Skræl gulerødderne. Steg dem let i olivenolien. Tilsæt smagen af sommer. Lad dem let simre i saften, som også koger let ind, i cirka 15 minutter til gulerødderne er aldente. (afhængig af tykkelse). Kom smørret på og brug dette til at glasere gulerødderne op i. Vend dem godt rundt. Krydr med salt og peber. Lad gulerødderne køle let, kom yoghurt, nødder og urter over.



## Tacos med gris

braiseret i smagen af sommer

4 PERSONER.

800 g nakkefilet  
3 løg  
3 fed hvidløg  
3 laurbærblade  
7 dl. smagen af sommer  
1 chili  
1 tsk. korianderfrø  
1 tsk. spidskommenfrø

Herudover  
12-20 Majs tortillas  
(afhængig af størrelse)  
2 rødløg  
2 dl. smagen af sommer  
2 dl. lagereddike  
3 laurbærblade  
1 tsk. peberkorn  
2 avocadoer  
Frisk koriander  
Limebåde

Nakkefiletten brunes grundigt af i olie. Tag den op og steg let løgbåde, hvidløg og laurbær af. Returner grisen sammen med krydderier og smagen af sommer. Læg låg på og i en 160 grader varm ovn i cirka 2,5 timer. Sørg for undervejs at den ikke koger tør, supplere med en smule vand. Tag grisen op. Træk grisen fra hinanden. Sigt den resterende lagen og kom den over grisen. Bring smagen af sommer, eddike, laurbærblade og peberkorn i kog. Skær rødløgene i tynde ringe. Kom lagen henover og lad den trække en halv time. Server den trukne gris med avocadoskiver, syltede løg og frisk koriander. Selvfølgelig på varme tortillas.







### Pærer pocheret

i smagen af efterår.  
8 STK.

8 stk. faste pære

**7 dl. smagen af efterår**

3 dl. vand

100 g sukker

2 citroner

3 stjerneanis

Evt atamon

Skræl pærene. Behold kernehuset i pæren. Bring smagen af efterår, vand, sukker, citronerne skåret i skiver og stjerneanis i kog. Sænk pærene heri. Læg et stykke bagepapir lige over. Det er med til at sikre at pærene holdes under væsken, så de tilberedes ligeligt. Læg låg på og simmer i 10-15 minutter ved mellem varme. Når pærene begynder at blive bløde, slukkes der for varmen og de trækker færdigt – ca. 15-20 minutter. Der er stor forskel på hvor længe pærene skal have, afhængig af hvor modne de er, så hold øje med dem. Kom pærene på atamonskoldede glas, hvis de skal gemmes. Server med en smule vaniljeis eller flødeskum for en nem dessert.



### Krondyrfilet

med sauce på smagen af efterår og rødbeder.

4 PERSONER

600 g krondyr filet, pareret

6-8 små rødbeder, 1 stor

150 g svampe – kantareller eller bøgehatter

**2 dl. smagen af vinter**

1 dl. eddike

Urter: syre, tallerkensmærkkes og timian

25 g smør

Sauce

2 skalotteløg

2 laurbær

2 stjerneanis

1 dl. æbleeddike

**2 dl. smagen af efterår**

3 dl. vildt eller oksefond

50 g smør

Krydr kødet med salt og peber. Lad det stå på bordet og temperere. De små rødbeder skrælles, halveres, pensles med olie og krydres med salt og peber og sættes i ovnen ved 200 grader cirka 35 minutter. Svampene rengøres. Smagen af vinter og eddike bringes i kog. Svampene kommes i og trækker cirka 30 minutter (lav dem gerne dagen før). Kødet brunes grundigt i olie. Der kommes lidt timian på panden sammen med smørret (25g). Skru ned på mellem varme. Steg cirka 6-8 minutter på hver side. Kerne temperaturen skal være 52-53 grader. Tag kødet af og lad det trække 5-10 minutter før det skæres i skiver. Kør den store rødbede på en spiralizer og kom i isvand, så den bliver sprød. Sauce: Finthakket skalotteløg, laurbær og stjerneanis svitses på en pande. Kom eddiken på og kog den næsten helt væk før smagen af efterår tilsættes. Kog den ind til den er halveret i mængde. Herefter tilsættes fonden og der koges igen ind til den halve mængde. Sluk for varmen og pisk den kolde smør i. Smag til med salt og peber. Størstedelen af saucen kan laves i god tid. Du kan forberede til og med fonden. Så skal saucen bare varmes og have smør og tilsmages. Anret krondyret på en varm tallerken. Herpå små rødbeder, syltede svampe og rødbede spiralerne. Top med en smule urter og til sidst saucen.



## And

med løg syltet i æblesaft og kål  
4 PERSONER – 45 MINUTTER.

4 confiterede andelår  
1 selleri  
50 g smør  
1 dl. fløde  
1 citron  
150 g perleløg

### 2 dl. smagen af vinter

1 dl. æbleeddike  
1 dl. smagen af vinter  
1 spsk grov sennep  
50 g smør  
200 g små kålskud – her rød grønkål  
og sortkål.

Pil og halver perleløgene. Bring smagen af vinter og æbleeddike i kog. Kom over perleløgene. Lad det trække minimum 30 minutter. Skræl selleriet og skær i små stykker. Kom i en gryde og dæk med vand. Kog selleriet mørt (cirka 30 minutter) og hæld vandet fra. Kom smør og fløde ved. Mos det godt sammen. Smag til med citronsaft, skal, salt og peber. Andelårene kommes på en bradepande og steges sprødt i ovnen ved 225 grader. Cirka 15 minutter. Kom smagen af vinter i en gryde sammen med grov sennep. Bring i kog. Pisk koldt smør i. Krydr med salt og peber. Vend kålbladene heri til de let falder sammen. Anret med en smule sellerimos i bunden. Herpå and, kål og syltede løg. Slut af med en smule af saucen fra kålen og lidt frisk timian.



## Cheesecake

med gele på smagen af vinter på toppen. Passer til høj form på 20 cm eller normal på 24 cm

200 g brunkager  
100 g smør  
400 g creme cheese  
3 spsk. flormelis  
1 fed vaniljestang  
2,5 dl. fløde  
2 æggehvider  
1 knivspids salt  
4+3 blade husblas  
1 æble

### 3 dl. smagen af vinter

Pynt: Æblechips og citronmelisse

Brunkagerne knuses. Smørret smeltes og brunes. Rør brunkager og smør sammen. Fordel i bunden af en springform. Sæt på køl 30 minutter. Læg 4 blade husblas i blød i 50 minutter. Pisk creme cheeses med flormelis og vaniljekorn. Kom en halv deciliter fløde i en gryde og bring i kog. Smelt husblassen heri og pisk væsken i creme cheese delen. Pisk den resterende fløde stiv og vend i. Pisk hviderne stive\* og vend i. Fordel ostemassen over den kolde bund. Skær tynde skiver æbler og læg på massen. Du må godt presse dem lidt ned. Sæt på køl i en halv time før næste skridt.

\*) Det er vigtigt at både skål og piskeris er helt rent, når du pisker hviderne. Er der fedt eller andet på udstyret, vil de ikke blive stive. Læg 3 blade husblas i blød i 5 minutter. Varm en halv deciliter smagen af vinter i kog. Smelt husblassen heri. Kom den smeltede gelatinøse væske over i den resterende del, pisk den let. Kom forsigtigt geleen over kagen og sæt tilbage på køl minimum 3 timer til den har sat sig. Pynt med æblechips og melisse.





## Crepes ala smagen af vinter med æbler

DESSERT 4 PERSONER.

8 pandekager  
2 æbler – fx. rød elstar.  
100 g sukker  
0,5 dl. vand  
1,5 dl. smagen af vinter  
25 g smør  
1,5 dl. fløde  
en knivspids salt  
citronverbena  
50 g ristede hasselnødder

Del æblerne i 8 og fjern kernehuset men behold skrællen på. Sukker og vand kommer i en pandes og bringes i kog. Blev ved med at varme til sukkeret er blevet karamelbrunt. Tilsæt smagen af vinter. Og lad det boble indtil det er blevet en ensartet masse. Kom æblene i og lad dem simre ved lav varme i cirka 5 minutter. Tag æblerne op og arranger dem på de lune pandekager. I karamellen kommer nu smørret og bagefter fløden. Lad det simre til det er samlet sig til en lysebrun, ensartet karamelsauce. Hæld karamelsaucen over retten og top med citronverbena og hasselnødder. Alternativt kan der også serveres en kugle vaniljeis til.



*Svanes juicer og safter dækker hele din dag*



Svanes Økologiske sortiment består af 23 forskellige varianter, fremstillet af de bedste økologiske råvarer. Forhandles hos Irma, helsekostforetninger og udvalgte Meny butikker.

[www.svanetrading.dk](http://www.svanetrading.dk)

