



Rösti og mini rösti

Opskrifter til forsídens billede, 10 portioner

Produktfakta

Rösti er et kartoffelprodukt, der er af tysk oprindelse. I de senere år har produktet vundet mere og mere indpas på de danske menukort, hvilket skyldes den helt specielle smag og konsistens, som er kendetegnende for rösti.

Tilberedning

Friture: 4-5 minutter ved 180°C.
Ovn: Ca. 15 minutter ved 250°C.
Pande: Ca. 10 minutter ved middel varme. Skal vendes jævnligt.
Tilberedes direkte fra frost.

Holdbarhed og opbevaring

1 år på frost efter produktionsdato.

Indhold

4 x 2,5 kg pr. karton.

1 Rösti vejer ca. 30 g.

1 mini rösti vejer ca. 10 g.

Retten i forgrunden:

Rösti med urter i julienne. Hertil peberfrugtsauce i 3 farver

RÖSTI

30 Rösti, ca. 1 kg

Tilberedning

De frosne Rösti tilberedes efter vejledningen til venstre på siden.

URTER I JULIENNE

300 g gulerod, groftsnittet
300 g selleri i strimler
300 g porrer i ringe
300 g snittet hvidkål
Stege-let
Salt
Peber

Tilberedning

Alle grønsager svitses i Stege-let og smages til med salt og peber.

PEBERFRUGTSAUCE AF RØD PEBERFRUGT

300 g rød peberfrugt i strimler
150 g løg i tern
1 fed hvidløg i tern
6 dl hønsefond
2 dl fløde 13 eller 38%
Stege-let
Maizena
Salt
Pynt: Bredbladet persille

SAUCE AF GRØN OG GUL PEBERFRUGT

Her anvendes de samme ingredienser og mængder som ovenfor, dog med peberfrugt i andre farver.

Tilberedning

1. Løg, hvidløg og peberfrugt sautes.
2. Hønsefond tilsættes, og saucen koges ned.
3. Fløden tilsættes, og saucen blendes.
4. Saucen koges op, jævnes med maizena og smages til.

De øvrige 2 saucer med grøn og gul peber tilberedes på samme måde. Smagen kan varieres med friske krydderurter.

Servering

De 3 saucer lægges på en tallerken i runde afgrænsede portioner. Grønsager julienne anrettes i en lille portion på siden. Rösti lægges på, og retten pyntes med bredbladet persille.

Retten i midten:

Mini rösti med hakkebøf. Hertil rødøgskompot og sennepssauce

MINI RÖSTI

1 1/2 kg mini rösti

Tilberedning

Mini rösti tilberedes efter vejledningen til venstre på siden.

HAKKEBØF

1 1/2 kg hakket oksekød
Stege-let
Salt
Peber

Tilberedning

Kødet formes til 10 bøffer, som steges og krydres.

RØDLØGSKOMPOT

1 kg rødøg i ringe
1/2 dl olie
1 dl balsamico (italiensk vineddike)
4 tomater i både
Salt

Tilberedning

1. Rødøg sautes i varm olie.
2. Når løgene er møre, tilsættes balsamico.
3. Kompotten koges ned.
4. Lige inden servering tilsættes tomatbåde.

SENNEPSSAUCE

200 g løg i tern
2 spsk. olie
1 liter kalve- eller hønsefond
3 dl fløde
5-6 spsk. god dijonsennep, ikke for stærk
2 laurbærblade
Frisk salvie
Maizena
Salt

Tilberedning

1. Løg sautes i olie med laurbærblade og lidt salvie.
2. Fond og fløde tilsættes, og saucen koges godt igennem.
3. Sennep tilsættes, og saucen jævnes med maizena.
4. Saucen smages til. Laurbærbladene fjernes evt.

Servering

På en tallerken anrettes rødøgskompot i den ene side, og bøffen lægges herpå. Saucen hældes op ved siden af, og 4-5 mini rösti sættes på tallerkenen.

Retten i baggrunden:

Pindemadder

Skiver af røget laks med sorte oliven uden sten.

Skiver af røget oksefilet rullet om gul peberfrugt og pyntet med frisk salvie.

Saftige grønne oliven uden sten mellem 2 skiver radiser.

Variationsmulighederne er uendelige.

Beregn 3-4 pindemadder pr. person.

Mini rösti kan også serveres som snack med en god dressing.

Tilberedning

1. Mini rösti frituresteges og lægges på fedtsugende papir.
2. Mini rösti afkøles, pyntes med fyldet og serveres.

TIPS

Prøv mini rösti som pindemadder eller appetitvækker.

Yderligere produktinformation kan fås ved henvendelse til Flensted Catering.

Flensted

Flensted Catering A/S
Nørremarken 2, Skovlund
6823 Ansager
Telefon 76 98 55 55