

Klassisk jul

– med traditionsrig sennep

Lunch Club
god smag og sund fornuft

Med det øgede fokus på nordisk mad og opblomstringen af klassiske danske "mormorretter" kan vi se frem til en jul, hvor det er ok, at alt er ved det gamle. Den klassiske julefrokost og de traditionelle retter til jul og nytår skal nok falde i god jord. Men selvfølgelig er det altid velkomment at give retterne et elegant twist, så der lurer en lille aha-oplevelse midt i den kendte ho-ho-stemning. Her er Bähnckes sennep en gave til den gode mad. Og ikke kun i julen.

Dansk - det duer!

Peberrod og sennep er et ærke-dansk islæt i maden. Bähncke har været med ved bordet siden produktionen af sennep startede for mere end 150 år siden. Og inden da var både sennep og peberrod en udbredt ingrediens i køkkenet. Senneps mange kvaliteter er gået lidt i glemmebogen i skyggen af den overvældende succes som fast ledsager til polsen. Så tag fat i de gamle køkkentraditioner og brug sennep i saucer, dressinger, i marinader og naturligvis når du glaserer.

God jul og godt nytår

Når vi nu er i det klassiske hjørne, så skal vores læsere og kunder da også ønskes en rigtig glædelig jul og et godt nytår. Vi takker for året der gik, og ser frem til et nyt år, hvor vi håber på et fortsat godt samarbejde - med nyheder, inspiration og opskrifter, som kan gøre hverdagen nemmere, sjovere og mere velsmagende for dig og dine kunder.

Se de 4 nye opskrifter med sennep, peberrodssalat, karrysalat og bearnaise

Jul med sennep

SENNEPSSILD NEMT OG LÆKKERT:
Rør sennep og mayonnaise med lidt marinade fra marinerede sild. Hæld dressing over de marinerede sild og lad dem trække et døgn tid. Prøv med forskellige sennepsvarianter.

EKSTRA SMAG TIL ÆBLEFLÆSK:
Når løg og æbler er stegt af, krydres de med sennep.



Andebryst med bearnaise-kartoffelmos



Sennepsæbler og hamburgerryg

Stærke sennepstip

Her er et par ideer til at komme godt i gang med at bruge sennep:

- ♥ Bland lidt rasp i din sennepsglasering - så binder den meget bedre: 1 dl sennep, 3 spsk. brun farin eller ¾ dl honning og 1 spsk. rasp.
- ♥ Arffmann er god til røgede ting og hakket kød - leverpostej, medister, kød osv.
- ♥ Lidt Arffmann i flæskestegs-saucen tager noget af den fede smag.
- ♥ Bland sennep med friskhakkede krydderurter, f.eks. purløg og persille, og server til medisterpølsen.
- ♥ Sennep, fløde og eddike giver en god gammeldags salat-dressing til f.eks. råkostsalat med appelsinstykker i.
- ♥ Lav et snit under sværen på ribbenstegen, når den er ca. halvt tilberedt. Smør med sød sennep under sværen og lad den stege færdig.



Vidste du ...

Det er de forskellige blandinger af tre typer sennepsfrø, der giver hver sennep sin smag og styrke:

- de gule har en mild sennepssmag
- de orientalske er stærkere og lidt bitre
- de brune sennepsfrø giver den stærkeste sennep

Peberrod – i familie med sennep

Både peberrod og sennep har eksisteret i madlavningskunsten i hundredvis - ja, tusindvis - af år. Og de er faktisk også i familie, nemlig familien Korsblomst. En spændende familie, som blandt andet omfatter karse, savojkål, rødkål, radise og grønkål. Den friske og stærke smag i sennep og peberrod skyldes indholdet af allyl-sennepsolie. Dertil kommer, at peberrod indeholder mere end dobbelt så meget C-vitamin som citron. Sennepsolien har desuden konserverende, bakteriedræbende egenskaber. Derfor har især peberroden en fast plads - ikke kun i syltningens historie, men også i medicinens.



Hvor fed skal julen være?

Når du vælger bearnaise fra K-Salat, kan du skære en god portion af fedtet uden at miste den gode, karakteristiske bearnaisesmag. Du kan nemlig vælge mellem den klassiske, som indeholder 35 % vegetabilsk olie - og den langt mindre fede, som kun indeholder 14 % vegetabilsk olie. Du kan få den klassiske i 1 og 5 kg-spande, og Bearnaise 14 % i 2,5 kg-spande.



FoodService