

**Höj smaken
med rotfrukter!**

Nyhet!

Rotfruktsmix höst- och vinterbas 1x3 mm

Hur kan vi förnya och sätta bättre smak på maten med rotfrukter, samtidigt som köksekonomi förbättras? Här är en ny Roots by Aviko-produkt som vi hoppas ska inspirera!

Rotfruktsmix höst- och vinterbas 1x3 mm är en välbalanserad fintärnad mix skapad i samarbete med Marcus Nemrin, kulinarisk kreatör, Sofiero slottsrestaurang. Produkten ger mörk mustig smak och kompletterar animaliskt protein – klockren i färsrätter men också utmärkt i såser, grytor och soppor.



Innehåll: fintärnad kålrot, rotselleri, morot, persiljerot och lök.

Art nr: 159339 (SRS-back/kolli med 2 påsar)

Vikt: 4 kg (3+1 kg)

Hållbarhet: 7 dagar i obruten förpackning i obruten kylkedja

Förvaring: 2–6 °C

När höst- och vinterbasen steks sker en karamellisering som ger sötaktig, mustig smak som passar särskilt bra i höstens och vinterns rätter!



Produkten består av två olika påsar vars innehåll blandas precis före tillagning. Detta eftersom mixen blir bättre när löken blandas i vid matlagningstillfället.

Tips!

I färsbiffar kan höst- och vinterbasen ersätta upp till 30% av animalisk färs och i köttfärssås 50%.



Marcus Nemrin om nya mixen: Mustig "mörk" smak

Roots nya höst- och vinterbas är en välbalanserad mix av lök och rotfrukter som ger mustig "mörk" smak. Mixen passar extra bra under höst- och vinterhalvåret. En fantastisk produkt som är bra för både köksekonomi och hälsa.

Under konceptet Roots by Aviko har vi skapat välbalanserade mixer som lyfter smaken i många rätter till nya nivåer, utan att behöva exkludera någon.

Roots by Aviko

Roots är Avikos gastronomiska innovationsinitiativ i samarbete med Marcus Nemrin, meriterad kock vid Sofiero Slottsrestaurang. Vi hoppas kunna sätta fart på era tankar och förbättra köksekonomi. Vi erbjuder en lösning – i form av smak. Tveka inte att kontakta oss! We're rooting for you.



Roots

We're rooting for you



Roots recept

Rotfruktskryddade biffar med varm potatissallad och krispig ostronskivling



Marcus Nemrin



Ett Roots-recept på gluten- och laktosfri lunch eller middag med fina smaker, signerat Marcus Nemrin. Svampen kan bytas ut mot valfritt tillbehör och oxfärsen kan ersättas med annan färs för ännu bättre köksekonomi.

40 portioner

Rotfruktskryddade nötfärsbiffar

5 kg oxfärs
1,5 l palsternackspuré
2 kg Rotfruktsmix höst- och vinterbas
120 g potatismjöl

10 hela ägg
Salt och svartpeppar
Olja

Fräs höst- och vinterbasen i olja. Låt svalna. Koka palsternackan mjuk och mixa slät. Låt svalna. Rör ut potatismjölet och äggen i purén. Blanda alla ingredienser med färsen och smaka av med salt och peppar. Klappa upp biffar och stek dem.

Varm potatissallad

6 kg kokt skivad potatis (grovt)
1 kg hackad rödlök (grovt)
600 g hackad silverlök
600 g salladslök, skuren
2 kg haricots verts, delade
200 g röd chili, hackad
2 dl vit vinäger

2 dl olivolja
8 dl matolja
100 g bladpersilja
2 krukor oregano
4 kg ostronskivling
Salt och peppar

Fräs rödlök och silverlök i en del av oljan. Låt salladslöken fräsa med på slutet. Tillsätt vinägern. Tillsätt chili, haricots verts och resten av oljan. Smaka av med salt. Blanda med potatisen. Toppa med hackad persilja, oregano och knaperstekt ostronskivling.

Servera med en BBQ-sås.



Marcus tips

- ☞ "Klappa" biffarna så spricker de inte i kanterna.
- ☞ För att få upp krämigheten och sötma i biffarna, använd palsternackspuré.
- ☞ För bästa resultat, använd olja som är en blandning av 1/3 olivolja och 2/3 matolja.