

Höj smaken med rotfrukter!



Rotfruktsmix vår- och sommarbas 1x3 mm

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

Denna smakbalanserade fintärnade mix lyfter fram ljusa, fräscha smaker som passar utmärkt till fisk, kalv och fågel. Perfekt under sommarhalvåret när ljuset kommer. En fint sammansatt smakkombination av persiljerotens friskhet, palsternackans sötma och rotsellerins kraftfulla toner, balanserat av gul lök. Rotfruktsmix vår- och sommarbas 1x3 mm är en ny restaurang-ekonomisk Roots by Aviko-produkt skapad i samarbete med Marcus Nemrin, kulinarisk kreatör, Sofiero Slottsrestaurang.



Innehåll: fintärnad persiljerot, palsternacka, rotselleri och gul lök.
Art nr: 159439 (koll med 2 påsar)
Vikt: 4 kg (3+1 kg)
Hållbarhet: 7 dagar i obruten förpackning, i obruten kylkedja
Förvaring: 2-6 °C



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 Vår- och sommarbasen ersätta upp till 30% av animalisk färs och i köttfärssås 50%.



”Ljusa, fräscha smaker utan krångel”

Även om detta är ett nytt sätt att laga mat på, känner ni igen ingredienserna. Palsternackan är såklart en stor spelare här och står för de sötare smakerna, som ställs i kontrast till persiljeroten som bidrar med friskheten. Detta tillsammans med lite mer kraftfull rotselleri och lök. Ljusa fräscha smaker utan krångel helt enkelt.

//Marcus Nemrin

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

Rotfruktsbakad torsk

kryddad med pesto, parmesan med citronsås och pommes duchesse



Marcus Nemrin



Ett Roots by Aviko-recept på glutenfri lunch eller middag, signerat Marcus Nemrin. En rätt för ljusare dagar smaksatt med Rotfruktsmix vår- och sommarbas!

10 portioner

Rotfruktsbakad torsk

10 bitar torsk à 140 g
500 g Vår- och sommarbas
75 g parmesan
2 msk pesto

Citronsås

5 dl grönsaksfond
3 st citroner (saften av)
5 dl gräddde
2 dl crème fraiche
50 g smör

Pommes duchesse

2 kg potatis
3 st äggulor
2 dl matolja
Salt & peppar

Spenat och lök

400 g Rödlök skivad
500 g spenat (blad)
25 g färsk dragon
50 g dill

Gör så här:

Fräs Vår- och sommarbasen i olja och krydda med pesto och riven parmesan. Lägg rotfruktsfräset på torskbitarna och baka av i 160°C i ca 10 min.

Koka upp grönsaksfond och citronsaft. Tillsätt grädden och låt koka till simmig konsistens. Tillsätt crème fraiche och avsluta med smör. Krydda med salt och peppar.

Koka potatisen mjuk. Pressa den och rör i olja och äggulor. Krydda med salt och peppar. Spritsa toppar och baka av dem ugn på 180°C i ca 10–12 min.

Fräs löken mjuk. Tillsätt spenat och örter. Krydda med salt och peppar.

Lägg upp på tallrik enligt bilden.
Smaklig måltid!



Rotfruktsmix vår- och sommarbas 1x3 mm