



FYNSKE

SMAGSOLEVELSER

# INDHOLD

Kryddersild med æblefyld ....	3
Ingris Maries stegte sild .....	4
Marineret dampet torskerøg med chutney .....	5
Karameliseret æbleflask.....	6
Svinerillette med ribs og gelé .....	7
Kirsebærglaseret juleskinke .....	8
Sprød rødkålssalat .....	8
Hurtig chutney .....	9
Farverig chutney å la Rynkeby .....	9
Gløggmarineret andebryst ...	10
Tranebærcoleslaw .....	11
Yoghurtfromage med kirsebær .....	12
Blåbærparfait på makronbund .....	13
Julelapper .....	14
Fynsk strudel .....	15
Julekrydderikage .....	16
Kanelkage 2006 .....	17
Italienske svesker med fynsk fyld .....	17
Frugtis/sorbet .....	18
Hvidvinsløg med orange ..	19
Julevin .....	19

Opskrifter i dette hæfte er udarbejdet af Rynkeby FOOD SERVICE i samarbejde med Thaisen Hus. Retterne i hæftet er især aktuelle i efterår og vintersæsonen, men flere af retterne kan naturligvis anvendes hele året.

Fyn er kendt som Danmarks have. Fyn har sin gode muld: Landbrug, gartnerier, plantager, gårdbutikker, og gårdmejerier, som ligger tættere og mere koncentreret placeret, end noget andet område i Danmark.

I kursuscenter Thaisen Hus traktes gæster med det bedste fra Fyn. De fynske fødevarer inspirerer i det daglige arbejde med at skabe fynske smagsoplevelser. Blandt vore fynske leverandører, har vi naturligvis valgt at samarbejde med Rynkeby omkring deres marmelader, saft og juiceprodukter. Erfaringerne herfra vil du kunne finde i dette opskrifthæfte, som samler opskrifter på retter fra Thaisen Hus.

## BRITT THAISEN

Medindehaver af Thaisen Hus Kursuscenter og til daglig kantineleder. Britt og hendes personale forkæler dagligt 250 til 300 medarbejdere, samt mange gæster i virksomheden.

## PETER THAISEN

Medindehaver og daglig leder af Thaisen Hus Kursuscenter. Peter og hans personale bespiser grupper op til 50 personer i forbindelse med kurser, internater og konferencer.

## FAKTA OM OPSKRIFTERNE

Alle opskrifter i dette hæfte er til 10 personer. Opskrifterne er udvalgt og udviklet, således at de med fordel kan fremstilles i meget store portioner.

I feltet "I mit Køkken" kan du gange opskriften op i det antal, som du har brug for, samt tilføje dine noter og kommentarer.

"Tips!" giver dig lidt ideer til variationer af opskriften, andre ingredienser, der med fordel kan anvendes, eller hvilken sæson, retten passer ind.

"ANRETNING!" kommer med forslag til hvordan retten kan anrettes. Vi vælger ofte at arbejde med glas, frem for porcelæn. Vi vælger at anrette i glasvaser og portionsglas, frem for stål- eller porcelænsskåle. Glas giver en fantastisk visuel effekt, retten bliver bogstaveligt spist med øjne.

RIGTIG GOD FORNØJELSE



# KRYDDERSILD MED ÆBLEFYLD

## INGREDIENSER

10 personer

### BUND

100 g creme fraiche 18%

250 g Rynkeby Æblegrød

1 usprøjtet citron

salt, peber

### KARRYSILD

10 stk. kryddersild

evt. Brøndkarse

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

### BUND

\_\_\_ g creme fraiche 18%

\_\_\_ g Rynkeby Æblegrød

\_\_\_ usprøjtet citron

salt, peber

### KARRYSILD

\_\_\_ kryddersild

evt. Brøndkarse

## TILBEREDNING

Pisk creme fraiche luftigt og vend forsigtigt æblegrøden i. Riv skallen af citronen i cremen og smag til med citronsaft, salt og peber.

Kom cremen i en sprøjtepose med spids tyl.

Fold kryddersilden som en ring. Fyld hulrummet med creme og pynt med en skive tørret æble og brøndkarse.

## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

996 kJ (237 kcal)

Protein 13%

Kulhydrat. 35%

Fedt 52%

## ANRETNING!

Servér på fade  
eller portions-  
skåle



# INGRID MARIES STEGTE SILD

SILDEFILERER RULLETT OM ÆBLEMOS  
SERVERET MED SKIVER AF TØRRET ÆBLE

## TIP

Lun den stegte sild i ovnen og server med ristet rugbrød

## ANRETNING!

Anret i portionsglas eller på glasfad. Evt. på rugbrød som smørrebrød

## INGREDIENSER

10 personer

Store fileter af sild

150 g Rynkeby Æblegrød

50 g tørrede tranebær

rugmel

50 g smør

lime

1 ½ dl eddike

1 dl vineddike

½ ltr. Rynkeby Appelsinjuice

150 g sukker

1 stang kanel

1 stk. Ingrid Marie æble

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

Store fileter af sild

\_\_\_ g Rynkeby Æblegrød

\_\_\_ g tørrede tranebær

rugmel

\_\_\_ g smør

lime

\_\_\_ dl eddike

\_\_\_ dl vineddike

\_\_\_ ltr. Rynkeby Appelsinjuice

\_\_\_ g sukker

\_\_\_ stang kanel

\_\_\_ stk. Ingrid Marie æble

## TILBEREDNING

Rens fileterne for finner og ben. Fold dem på den "brede led" med en skefuld æblegrød blandet med tørrede tranebær. Fastgør fileterne med tandstikker, så de ikke åbner sig. Vend sildefilerne i rugmel og steg dem i smør, ca. 4 min. på hver side, så de bliver let brune. Kog saft af en lime, eddike, vineddike, appelsinjuice, sukker og kanel, til en varm lage og hæld den over sildefilerne.

Lad dem trække min. en dag. Fjern kernehuset i Ingrid Marie æblet, skær det i tynde skiver, og tør dem i ovnen ved ca. 150 °C.

Pynt med limeskal, kanel og rødløg og serveres med groft rugbrød.

## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

529 kJ	( 126 kcal)
Protein	27%
Kulhydrat	26%
Fedt	47%

# MARINERET DAMPET TORSKERYG MED CHUTNEY

## INGREDIENSER

10 personer

2 kg torskefilet

salt

3 stk. skalotteløg

2 stk. fennikel

½ ltr. Sun Glory

Grønsagsjuice

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ kg torskefilet

salt

\_\_\_ stk. skalotteløg

\_\_\_ stk. fennikel

\_\_\_ ltr. Sun Glory

Grønsagsjuice

## TILBEREDNING

Del filet i ryg og bugstykke. Anvend rygstykker til retten, som lægges i et fad og drysses med salt. Snit skalotteløg og fennikel i tynde strimler og fordel det ovenpå torsken. Tilsæt Sun Glory Grønsagsjuice og lad det trække på køl natten over. Fold torskeryggen sammen og fæst med en træpind/tandstikker og damp den med marinaden i en fiskekedel. Anrettes på fennikel og løg i små portionsskåle eller tallerkner. Serveres med tomatchutney med nigella. Kan serveres varm og kold

De overskydende bugstykker fra torsken kan anvendes til fiskefars.

## TOMATCHUTNEY MED NIGELLA

Rynkeby Mango Chutney HOT på en ny måde.

## INGREDIENSER

4 modne tomater

½ ltr. Rynkeby Mango

Chutney HOT

50 g nigella frø

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ modne tomater

\_\_\_ ltr. Rynkeby Mango

Chutney HOT

\_\_\_ g nigella frø

## TILBEREDNING

Flæk tomaterne og befri dem for saft og kerner. Skær dem i grove tern og rør dem med chutney i en skål. Tilsæt nigella og lad trække natten over. Klar til servering drysset med nigella på toppen.

## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

3518kJ	( 85kcal)
Protein	46%
Kulhydrat	40%
Fedt	14%

## TIP

Torsk er mest fast (og bedst!) i efteråret og vintermånederne

## ANRETNING!

Ved store portioner, kan torsken dampes i ildfaste fade og anrettes i samme



# KARAMELLISERET KALVEÆBLEFLÆSK

KARAMELLISEREDE ÆBLER MED KALVEBACON

## TIPS!

Erstat kalvebacon med røget og saltet skinke.

## ANRETNING!

Små portions-skåle af ildfast glas eller porcelæn. Alternativt kan anrettes i ildfaste kokotter

## INGREDIENSER

10 personer

400 g mager kalvebacon

25 g smør

2 stk. Ingrid Marie æbler

100 g rørsukker

1 ½ dl Rynkeby Æblejuice

400 g Rynkeby Æblegrød

salt, peber

50 g ristede pinjekerner

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ g mager kalvebacon

\_\_\_ g smør

\_\_\_ stk. Ingrid Marie æbler

\_\_\_ g rørsukker

\_\_\_ dl Rynkeby Æblejuice

\_\_\_ g Rynkeby Æblegrød

salt, peber

\_\_\_ g ristede pinjekerner

## TILBEREDNING

Skær halvdelen af kalvebacon i tynde skiver, og steg det sprødt på en pande eller i ovn. Skær den anden halvdel i tern på ½ x ½ cm, steges brune og sprøde i smør.

Æblerne skæres i grove tern med skrællen på. I en gryde smeltes rørsukker ved lav varme, til det bliver en lys karamel. Tilsæt Rynkeby Æblejuice lidt efter lidt.

Karamellen koges ind til en tyk sirup og tilsættes æbletern, som glaseres. Dernæst tilsættes æblegrøden og de stegte tern af kalvebacon. Smages til med salt og peber og serveres varm.

Ved anretningen drysses med ristede pinjekerner og de sprøde skiver af kalvebacon, stikkes i æbleflæsken, så de stritter lige op i luften

## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

552 kJ (131 kcal)

Protein 24%

Kulhydrat 54%

Fedt 22%

# SVINERILLETTE MED RIBS OG GELÉ

KOGT, TREVLET SVINEKØD MED RIBS OG LAURBÆR

## INGREDIENSER

10 personer

1 kg svinekæber,  
nakkefilet eller skank,  
(må gerne være sprængt)

3-4 laurbærblade

peberkorn

5 spsk. ribs eller  
hindbæreddike

2 dl Rynkeby Ribssaft  
SØD (koncentrat)

1 limefrugt

½ dl. Rynkeby Ribsgelé

PYNT

Rynkeby Ribsgelé

Skiver af flûtes

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ kg svinekæber,  
nakkefilet eller skank,  
(må gerne være sprængt)

\_\_\_ laurbærblade

peberkorn

\_\_\_ spsk. ribs eller  
hindbæreddike

\_\_\_ dl Rynkeby Ribssaft  
SØD (koncentrat)

\_\_\_ limefrugt

\_\_\_ dl. Rynkeby Ribsgelé

PYNT

Rynkeby Ribsgelé

Skiver af flûtes

## TILBEREDNING

Skær svinekødet i grove stykker og dyp det kort tid i kogende vand. Kog det skoldede svinekød, i nyt vand, med krydderier, eddike, ribssaft og saften af limefrugt. Kog kødet i ca. 2-2 ½ time, indtil det begynder at trevle ved omrøring i gryden. Rør længe i gryden, til alt svinekød er findelt. Afkøl kødet i en flad beholder, til den er kold og fast.

Rør rilletten langsomt i røremaskine med ribsgelé til den er blød og til at forme. Skær tynde skiver af flûtes og tør dem i ovnen til de er sprøde og tørre. Form små æg af rilletten med to skeer, og anret dem på det tørre flûtes. Rilletten kan også sprøjtes op i små portionsglas og serveres med smør-ristet rugbrød.

## TIPS!

Erstat med skank af lam eller kalv

## ANRETNING!

Kan sprøjtes på blade af julesalat eller hjertesalat

## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

800 kJ	(190 kcal.)
Protein	31%
Kuldydrat	29%
Fedt	40%



# KIRSEBÆRGLASERET JULESKINKE

## TIPS!

(KIRSEBÆR-  
GLASERET

JULESKINKE)

Erstat skinken  
med røget,  
sprængt and  
eller kalkun

## TIPS!

(RØDKÅLSSALAT)

Brug evt. halvt  
hvidkål, halvt  
rødkål.

Det giver et flot  
farvespil.

## ANRETNING!

Små salatskåle  
eller lave vin-  
glas. Ved store  
portioner kan  
anrettes i brede  
glasvaser

## INGREDIENSER

10 personer

2 kg letsaltet, røget  
god skinke

2 dl Rynkeby Kirsebær  
Saft SUR (koncentrat)

3 dl Rynkeby  
Kirsebærsauce

½ dl grov dijonsennep

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ kg letsaltet, røget  
god skinke

\_\_\_ dl Rynkeby Kirsebær  
Saft SUR (koncentrat)

\_\_\_ dl Rynkeby  
Kirsebærsauce

\_\_\_ dl grov dijonsennep

## TILBEREDNING

Rids sværen på skinken i små tern. Læg skinken i et ildfast fad og lad den trække med kirsebærsaft i nogle timer. Hæld saften fra i en skål, rør den op med kirsebærsauce og dijonsennep, og smag til med salt.

Sæt skinken i et ildfast fad og steg den i ovnen ved ca. 175 °C i ca. 35 minutter ved damp. Tag skinken ud og overhæld den med kirsebærmarinaden. Steg yderligere i 10 min. til skinken bliver gylden på toppen.

Server med stegesky, grov dijonsennep og groft brød.

Hertil serveres Rødkålssalat

## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

783 kJ	(186 kcal)
Protein	32%
Kulhydrat	13%
Fedt	55%

# SPRØD RØDKÅLSSALAT

MED RIBS OG APPELSIN SAMT  
TØRREDE TRANEBÆR

## INGREDIENSER

10 personer

½ hoved rødkål  
salt

2 dl Rynkeby  
Appelsinjuice

2 dl sennep

2 dl Rynkeby Ribsgele

1-1 ½ dl god olivenolie

100 g tørrede tranebær

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ hoved rødkål  
salt

\_\_\_ dl Rynkeby  
Appelsinjuice

\_\_\_ dl sennep

\_\_\_ dl Rynkeby Ribsgele

\_\_\_ dl god olivenolie

\_\_\_ g tørrede tranebær

## TILBEREDNING

Snit rødkål i fine strimler og drys med salt og hæld halvdelen af appelsinjuicen over. Lad kålen trække med salt og juice på køl i en time. Pisk sennep, ribsgele og olivenolie.

Tilsæt appelsinjuice, til dressingen er lind. Vrid kålen for saft og overhæld med dressing og tranebær. Lad rødkålssalaten trække i en time. Pynt med tranebær.

## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

646 kJ	(154 kcal)
Protein	4%
Kulhydrat	50%
Fedt	46%



# HURTIG CHUTNEY

## INGREDIENSER

10 personer

2 stk. Ingrid Marie æbler

2 stk. tørret eller frisk figen

½ ltr. Rynkeby Mango  
Chutney HOT

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ Ingrid Marie æbler

\_\_\_ stk. tørret eller frisk figen

\_\_\_ ltr. Rynkeby Mango  
Chutney HOT

## TILBEREDNING

Skær æble og figen i fine tern og vend det forsigtigt i chutneyen.

### ENERGIFORDELING PR. 100 G.

834kJ	(199 kcal)
Protein	2%
Kulhydrat	92%
Fedt	6%

# FARVERIG CHUTNEY A' LA RYNKEBY

## INGREDIENSER

10 personer

½ ltr. Rynkeby  
Æble/Rosin Chutney

1 limefrugt

1 frisk fennikel

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ ltr. Rynkeby  
Æble/Rosin Chutney

\_\_\_ limefrugt

\_\_\_ frisk fennikel

## TILBEREDNING

Skyl limefrugt og riv skallen fint på et rivejern over chutneyen. Tilsæt limesaften. Snit fennikel i fine tern og tilsæt. Lad det trække natten over og servér pyntet med limeskal på toppen.

## TIPS!

(HURTIG CHUTNEY)

Server til stegte og krydrede retter, gerne fisk

## ANRETNING!

Portionsglas med tørret æbleskive

## TIPS!

(FARVERIG

CHUTNEY A' LA  
RYNKEBY)

Server til røget og sprængt kød

## ANRETNING!

Portionsglas drysset med jumborosiner

# GLØGGMARINERET ANDEBRYST

## TIPS!

Erstat med vildand eller fasan.

## ANRETNING!

Trancheret op på varm tallerken

## INGREDIENSER

10 personer

5 stk. frisk andebryst  
salt

½ ltr. Julius Gløgg

250 g kastanier

250 g Capuzzo Svesker  
m. lage

## ANDEFOND

1 ltr. andefond eller  
1 andeskrog/ben

2 gulerødder

3 chalotteløg

1 ltr. vand

salt, peber

## INGREDIENSER

\_\_\_ personer

\_\_\_ stk. frisk andebryst  
salt

\_\_\_ ltr. Julius Gløgg

\_\_\_ g kastanier

\_\_\_ g Capuzzo Svesker  
m. lage

## ANDEFOND

\_\_\_ ltr. andefond eller  
andeskrog/ben

\_\_\_ gulerødder

\_\_\_ chalotteløg

\_\_\_ ltr. vand

salt, peber

## TILBEREDNING

Klargør andebrysterne og fjern brystben og evt. brusk. Hvis de serveres med skindsiden på, skal denne ridses og renses for fjerstube. Ønsker man retten mere mager, kan skindet fjernes. Drys andebrysterne med salt, læg dem i en skål og tilsæt gløgg. Lad dem gerne trække natten over på køl. Bag kastanierne i et fad med salt i 45 minutter ved 180 °C.

Pil dem og gem til næste dag. Med en lang tynd kniv, snittes en lomme i hvert bryst, der går hele vejen gennem brystet på langs. Fyld denne lomme med skiftevis kastanier og svesker, til andebrystet er fyldt. Pres andebrystet let med håndroden, så fyldet er jævnt fordelt. Brun andebrysterne på en pande og steg dem færdig i ovn i ca. 15 minutter ved 175 °C. Andefond og gløggmarinaden koges kraftigt ind og serveres til.

## ANDEFOND

Brun andeskrog, gulerødder og løg i en ovn til det er godt brunet af. Hæld andeskrog og urter i en gryde og dæk med vand. Kog op, tilsæt salt og peber, lage fra svesker og afskum. Koges i 1 time og sigtes.

Serveres med Tranebærcoleslaw



## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

580 kJ	(138 kcal)
Protein	45%
Kulhydrat	31%
Fedt	24%



#### TIPS!

Erstat yoghurt med creme fraiche 38% og den bliver mere fyldig og cremet

# YOGHURTFROMAGE MED KIRSEBÆR

## TIPS!

Erstat kirsebær-sauce med jordbær/blåbær-sauce og kirsebærsaft med jordbærsaft

## ANRETNING!

Høje vinglas på fod eller i høje glasskåle

## INGREDIENSER

10 personer

2 dl letmælk

1 stang vanille (Bourbon)

250 g rørsukker

100 g honning

1 dl Rynkeby Kirsebærsaft (koncentrat)

12 blade husblas

1 ltr. 10% græsk yoghurt

3 dl Rynkeby Kirsebærsauce

100 g kirsebær

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ dl letmælk

\_\_\_ stang vanille (Bourbon)

\_\_\_ g rørsukker

\_\_\_ g honning

\_\_\_ Rynkeby Kirsebærsaft (koncentrat)

\_\_\_ blade husblas

\_\_\_ ltr. 10% græsk yoghurt

\_\_\_ dl Rynkeby Kirsebærsauce

\_\_\_ g kirsebær

## TILBEREDNING

Kom mælk i en gryde, med vanillekorn fra den flækkede vanillestang. Tilsæt rørsukker, honning og kirsebærsaft og kog det langsomt op. Tag vanillestangen op. Udblød husblas og tilsæt den til den varme mælk. Afkøl mælken til den er lun og tilsæt yoghurt, og rør til det er en jævn masse. Fyldes i forme/glas og stilles på køl og hærder i nogle timer (gerne til næste dag).

Server med kirsebærsauce på toppen, og pynt med kirsebær.

## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

707 kJ	(168 kcal)
Protein	9%
Kulhydrat	63%
Fedt	28%

# BLÅBÆRPARFAIT PÅ MAKRONBUND

## INGREDIENSER

10 personer

1 stang bourbon vanille

150 g sukker

2 1/2 dl Rynkeby  
Blåbærpurè

10 pasteuriserede  
æggeblommer

50 g hakkede  
pistacienødder

1 ltr. creme fraiche 38%

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ stang bourbon vanille

\_\_\_ g sukker

\_\_\_ dl Rynkeby  
Blåbærpurè

\_\_\_ pasteuriserede  
æggeblommer

\_\_\_ g hakkede  
pistacienødder

\_\_\_ ltr. creme fraiche 38%

## TILBEREDNING

Flæk vanillestangen og skrab vanillekorn. Bring sukker, blåbærpurè og vanillekorn op på kogepunktet. Pisk æggeblommerne op og den kogende blåbærsirup hældes langsomt i æggeblommerne, mens der piskes i æggemassen. Pisk til æggemassen er kold.

Hak pistacienødderne og pisk creme fraiche luftig.

Vend æggemassen, nødderne og den luftige cremefraiche sammen. Hæld parfaitmassen i portionsskåle og sæt dem i fryseren min. 4 timer.

## MAKRONBUND

### INGREDIENSER

150 g rå marcipan

100 g flormelis

ca. 1/2 dl æggehvide

### MIN OPSKRIFT

\_\_\_ g Rå marcipan

\_\_\_ g flormelis

\_\_\_ dl æggehvide

### TILBEREDNING

Opvarm marcipan, flormelis og æggehvider i en gryde, under omrøring til det er håndvarmt. Makronmassen må IKKE få for meget varme, og skal have en konsistens som havregrød. Afkøl massen og smør det ud i ringe (dia. ca. 5 cm) på smurt bagepapir og bag dem gyldne v. 170 ° i ca. 10 minutter. Blåbærparfait serveres på makronbund med Rynkeby Blåbærsauce



### ENERGIFORDELING PR. 100 G.

1316 kJ	(313 kcal)
Protein	5%
Kulhydrat	29%
Fedt	66%

# JULELAPPER

## TIPS!

Bag i blinispan-  
de. Tilsæt evt.  
kirsebærsaft  
eller andre dyl-  
dige, rene safte  
i dejen, for  
farve og smag

## ANRETNING!

Stabel på  
glasiet med  
marmelade i  
høje glas

## INGREDIENSER

10 personer

3 æg

3 tsk. vanillesukker

300 g sukker

1 ltr. kærnemælk

800 g mel

80 g smeltet smør

1 spsk. natron

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ æg

\_\_\_ tsk. vanillesukker

\_\_\_ g sukker

\_\_\_ ltr. kærnemælk

\_\_\_ g mel

\_\_\_ g smeltet smør

\_\_\_ spsk. natron

## TILBEREDNING

Pisk æg, vanillesukker og sukker sammen. Tilsæt herefter  
de øvrige ingredienser.

Steges på panden i lidt fedtstof.

Servér med flødeskum, creme fraiche, softice, marmelade  
eller syltetøj.

## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

1003 kJ (239 kcal)

Protein 9%

Kulhydrat 70%

Fedt 21%



# FYNSK STRUDEL

FILLODEJ BAGT MED ÆBLER, PEKANNØDDER OG KARAMEL

## INGREDIENSER

10 personer

50 g farin

150 g pekannødder

50 g smør

100 g rasp

300 g Rynkeby Æbledessert

200 g fillodej

100 g Rynkeby

Appelsinmarmelade

æg

perlesukker

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ g farin

\_\_\_ g pekannødder

\_\_\_ g smør

\_\_\_ g rasp

\_\_\_ g Rynkeby Æbledessert

\_\_\_ g fillodej

\_\_\_ g Rynkeby

Appelsinmarmelade

æg

perlesukker

## TILBEREDNING

Smelt farin og tilsæt pekannødder og halvdelen af smørret. Rist dem, tilsæt rasp og dernæst æblegrød. Lad massen køle af. Smelt den anden halvdel af smørret og pensel det ud på en plade af fillodej. Fordel æblegrød og appelsinmarmelade på fillodejen. Læg et nyt lag fillodej på og fortsæt til der er ca. 5-6 lag.

Buk kanterne sammen og rul dejen sammen til en jævn rulle. Læg den på en bageplade og pensel den med æg. Drys med perlesukker og bag den sprød og gylden i ca. 25 min. 170 °C.

Server med drænet yoghurt evt. smagt til med calvados og flormelis.

## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

1400 kJ (333 kcal)

Protein 5%

Kulhydrat 52%

Fedt 43%

## TIPS!

Server med rørt flødeis

## ANRETNING!

På fad eller skær en skive og anret på en asiet





# JULEKRYDDERIKAGE

## TIPS!

Pisk flødeost  
Naturel sam-  
men med  
Rynkeby  
Appelsinjuice  
og en smule  
flormelis.  
Læg pynten på  
kagen og "rids"  
med en gaffel

## ANRETNING!

Kan også  
pyntes med  
flormelis

## INGREDIENSER

10 personer  
250 g margarine  
250 g sukker  
4 æggeblommer  
250 g hvedemel  
3 tsk. bagepulver  
4 tsk. vanillesukker  
1 tsk. kanel (stødt)  
1 tsk. nellike (stødt)  
1 tsk. kardemomme  
1 tsk. kakao  
revet skal af en citron  
2 dl Julius Gløgg  
100 g hakket chokolade  
4 æggehvider

### ENERGIFORDELING PR. 100 G.

1490 kJ	(355 kcal)
Protein	6%
Kulhydrat	40%
Fedt	52%
Alkohol	2%

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer  
\_\_\_ g margarine  
\_\_\_ g sukker  
\_\_\_ æggeblommer  
\_\_\_ g hvedemel  
\_\_\_ tsk. bagepulver  
\_\_\_ tsk. vanillesukker  
\_\_\_ tsk. kanel (stødt)  
\_\_\_ tsk. nellike (stødt)  
\_\_\_ tsk. kardemomme  
\_\_\_ tsk. kakao  
\_\_\_ dl Julius Gløgg  
\_\_\_ g hakket chokolade  
\_\_\_ æggehvider

## TILBEREDNING

Rør margarine og sukker skummende, rør æggeblommerne i, en ad gangen.

Bland hvedemel, bagepulver, krydderier, kakao og revet skal af en citron. Rør dette i dejen skiftevis med gløggen.

Hakket chokolade og de stiftpiskede æggehvider fold i dejen, som kommes i en smurt springform (evt. drysset med rasp).

Bages ved 170 °C ca. 1 ¼ time.

NB:Kagen er meget "skør" derfor anbefales det at bage den dagen før den skal spises, da den vil være mere "skære venlig".

(Kagen er fryseegnet).

### KANELKAGE 2006 ENERGIFORDELING PR. 100 G.

943 kJ	(226 kcal)
Protein	7%
Kulhydrat	31%
Fedt	62%

## KANELKAGE 2006

### INGREDIENSER

1 Gastronombakke

375 g margarine

625 g sukker

5 æg

5 dl Rynkeby Æbledessert

625 g mel

5 tsk. bagepulver

2 ½ tsk. natron

2 ½ tsk. salt

7 ½ tsk. kanel

5 tsk. vanillesukker

250 g rosiner

### PYNT

Perlesukker

### MIN OPSKRIFT

\_\_\_ Gastronombakke

\_\_\_ g margarine

\_\_\_ g sukker

\_\_\_ æg

\_\_\_ dl Rynkeby Æbledessert

\_\_\_ g mel

\_\_\_ tsk. bagepulver

\_\_\_ tsk. natron

\_\_\_ tsk. salt

\_\_\_ tsk. kanel

\_\_\_ vanillesukker

\_\_\_ g rosiner

### PYNT

Perlesukker

### TILBEREDNING

Rør margarine og sukker hvidt. Tilsæt æggene et af gangen. Rør æbledesserten i. Tilsæt gradvist mel, bagepulver, natron, salt, kanel og vanillesukker.

Vend til sidst rosinerne i. Bages ved 170 °C i ca. 40 min.

Pynt kagen med perlesukker.

## ITALIENSKE SVESKER MED FYNSK FYLD

### INGREDIENSER

10 personer

30 stk. Capuzzo svesker  
m. lage

150 g Danablue

150 g flødeost

1/2 dl piskefløde

Evt. cognac

### MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ stk. Capuzzo svesker  
m. lage

\_\_\_ g Danablue

\_\_\_ g flødeost

\_\_\_ dl piskefløde

Evt. cognac

### TILBEREDNING

Sveskerne flækkes halvt igennem og udstenes. Lage fra svesker, Danablue, flødeost og piskefløde blendes i en foodprocessor. Smag evt. til med cognac. Ostecremen skal have en tyk konsistens. Kom ostecremen i en sprøjtepose og fyld sveskerne. Læg dem på køl og lad dem hærde i minimum 1 time.

### ENERGIFORDELING PR. 100 G.

943 kJ	(226 kcal)
Protein	7%
Kulhydrat	31%
Fedt	62%

### TIPS!

(ITALIENSKE  
SVESKER)

Erstat flødeost  
med drænet  
10% yoghurt,  
og spar på  
kalorierne



# FRUGTIS/SORBET

FRUGTIS AF EKS. JORDBÆR, APPELSIN, ABRİKOS, ELLER SKOVBÆR

## TIPS!

Erstat vand i sukkerlagen med mælk. Giver dejlige fyldige mælkeis

## ANRETNING!

Portionsglas på fod eller fryse evt. ismassen i beholdere med låg, og kugle den op

## INGREDIENSER

10 personer

### SUKKERLAGE

1 kg sukker

1 1/2 ltr. vand

skal af usprøjtet appelsin

3 stænger vanille

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

### SUKKERLAGE

\_\_\_ kg sukker

\_\_\_ ltr. vand

skal af usprøjtet  
appelsin

\_\_\_ stænger vanille

## TILBEREDNING

Kog alle ingredienser op og lad det simre i 5 min.  
Afkøl, hvorefter det er klar til brug.

## ENERGIFORDELING PR. 100 G.

550 kJ (131 kcal)

Protein 1%

Kulhydrat 96%

Fedt 3%

## INGREDIENSER

10 personer

250 g bær eller frugt

250 g marmelade

(alle marmelader fra  
Rynkeby FOOD SERVICE  
er velegnede)

1 dl sukkerlage

## MIN OPSKRIFT

\_\_\_ personer

\_\_\_ g bær eller frugt

\_\_\_ g marmelade

(alle marmelader fra  
Rynkeby FOOD SERVICE  
er velegnede)

\_\_\_ dl sukkerlage

## TILBEREDNING

Sæt små portionsglas på frost. Hæld alle ingredienserne i en høj blender og blend til det er en jævn tyk grødet is. Smag evt. til med likør eller spiritus. Hæld grødisen i en sprøjtepose og sprøjt det i de frosne portionsglas.  
Sæt på frost igen og lad isen hærde i min. et par timer.

# HVIDVINGLØGG MED ORANGE

## INGREDIENSER

10 personer	___ personer
2 dl vand	___ dl vand
1 dl Rigtig Appelsinjuice	___ dl Rigtig Appelsinjuice
85 g sukker	___ g sukker
2 hele tørrede ingefær	___ hele tørrede ingefær
1 stk. hel kanel	___ stk. hel kanel
2 nelliker	___ nelliker
¾ ltr. Pinard Blanc	___ ltr. Pinard Blanc
1 dl hvid portvin	___ dl hvid portvin

## TILBEREDNING

Kom vand, appelsinjuice, sukker og krydderier i en gryde og kog det ved svag varme og under låg i ca. 5 min. Lad det trække lidt, sies og gemmes som ekstrakt.

Når drikken laves:

Tilsæt hvidvin og portvin til ekstrakten og bring det til kogepunktet. Smag til og server den varme drik med ½ skive appelsin i glasset.

### ENERGIFORDELING PR. 100 G.

390 kJ	(93kcal)
Protein	1%
Kulhydrat	43%
Alkohol	56 %

# JULEVIN

## INGREDIENSER

1 ltr. Rynkeby Økologisk Æblejuice	___ 1 ltr. Rynkeby Økologisk Æblejuice
½ ltr. Rigtig Appelsinjuice	___ ltr. Rigtig Appelsinjuice
250 g melis	___ g melis
1 stk. kanelstang	___ stk. kanelstang
1 tsk. hele nelliker	___ tsk. hele nelliker
3 dl cognac	___ dl cognac

## MIN OPSKRIFT

## TILBEREDNING

Rør æblejuice, appelsinjuice og melis til melis er opløst. Tilsæt krydderier. Det hele koges under låg i 10 min. Afkøles med krydderierne og filtreres gennem et kaffefilter. Tilsæt cognac før serveringen. Server Julevinen i høje glas evt. med tørrede skiver af æbler.

### ENERGIFORDELING PR. 100 G.

477 kJ	(114 kcal)
Kulhydrat	69%
Fedt	1%
Alkohol	30%

## TIPS!

### (JULEVIN)

Kan laves i store portioner og opbevares på køl

## ANRETNING!

Grogg glas eller vinglas på fod



VESTERGADE 30 • 5750 RINGE • TLF. 63 62 32 00 • [WWW.RYNKEBY.DK](http://WWW.RYNKEBY.DK)