

Sommerens høst tilsat ny
inspiration er blevet til
Rynkeby's nye produkter!

Relish



Vestergade 30 · 5750 Ringe · Tlf. 63 62 32 00
www.rynkeby.dk

September 2006 · Dronninglund Bogtrykkeri A/S



SOMMERENS HØST
TILSAT NY
INSPIRATION ER
BLEVET TIL RYNKEBYS
NYE PRODUKTER!

I Rynkeby har vi med vores nye relishprodukter valgt at kombinere gamle traditioner med nye sammensætninger. Således at vi får den bedst mulige kombination af gammeltkendte frugter, bær og grøntsager tilsat nye krydderier og smagssammensætninger.

Relish er et forholdsvis nyt begreb i Danmark, men stammer oprindeligt fra England, og betyder tilberedning af grøntsager og frugt med eddike og sukker, samt krydderier.

Relish er nemme og meget anvendelige produkter. Produkterne kan bruges på følgende måde:

- Som dressing til salater
- Som base og smagsforstærker i dressinger
- Som marinade til kød, fisk og fjerkræ
- Som kolde eller lune saucer til pasta eller kartofler
- Som et markant og "frækt" tilbehør til flødedesserter
- Som alternativ til traditionelt tilbehør til ostebordet
- Som dip til snack
- Som dressing i en sandwich
- Som brød marinade

Nyd relish på én af de ovennævnte måder eller spis den som den er. Relish kan spises både kold og varm – og er tilmed fedtfattig!

Rynkeby har valgt følgende to varianter, som begge har et højt indhold af frugt og grøntsager. Vi har ikke tilsat farve.

FERSKEN & BASILIKUM

Fremstillet af ferskner fra Middelhavsområdet, som nænsomt er blandet med grillet gul peber. For at opnå en blød, men alligevel markant smag er der tilsat hvidvinseddike og balsamico. Balsamico med den karakteristiske smag, lidt carry, og sukker for at afrunde smagen.

Frugt/grøntsagsindhold: 61 g pr 100 g
Holdbarhed: 6 måneder
2,5 kg spand

TOMAT & TIMIAN

Fremstillet af solmodne tomater fra Norditalien, og for at opnå en fyldig og rund tomatmag, har vi tilsat soltørrede tomater fra Tyrkiet. Produktet er afrundet med en smule balsamico, og hvidvinseddike, peberfrugter, sukker og frisk timian.

Frugt/grøntsagsindhold: 87 g pr 100 g
Holdbarhed: 6 måneder
2,5 kg spand

Pizzabøffer

M. BÅNDPASTA OG
MAJSKOLBE (10 PERS.)

1250 g hakket oksekød
325 g Rynkeby Tomatrelish
400 g rasp
Salt og peber

1000 g. båndpasta
5 stk. majscolber
Salt og peber

750 g Rynkeby Tomatrelish

Bland det hakkede oksekød med tomatrelish, rasp, salt og peber. Formes til hakkebøffer. Kog båndpastaen i rigeligt letsaltet vand. Kog majscolberne i letsaltet vand, og skær dem i skiver før servering. Anret og servér med lun tomatrelish.

ENERGIFORDELING PR 100 G	
885 kJ	(211 kcal)
Protein:	21 %
Kulhydrat:	67 %
Fedt:	12 %

Bagt havkat

M. KARTOFLER OG
FERSKENRELISH (10 PERS.)

1000 g havkat eller anden fast hvid fisk

1000 g nye kartofler
4 stk. frisk fennikel
5 tomater bagt i ovnen
2 spsk. olivenolie
Groft havsalt
300 g Rynkeby Tomatrelish
300 g Rynkeby Ferskenrelish

Salt og peber

Skær fisken i portionsstørrelser, og kom en lille skefuld relish på toppen. Kog kartoflerne. Skær det friske fennikel i kvarte, dryp med olivenolie og drys med groft salt. Halver tomaterne, og dryp dem med olie og groft salt på toppen. Anret fisken med nykogte kartofler, fennikel og tomater, og servér lun relish som sauce.

ENERGIFORDELING PR 100 G	
342 kJ	(79 kcal)
Protein:	42 %
Kulhydrat:	47 %
Fedt:	11 %

Grillet Kylling

PÅ SPYD M. FERSKEN-SALAT
OG RYNKEBY RELISH (10 PERS.)

1000 g kyllingefilet
10 stk. træspyd
5 stk. ferskner
200 g frisk mozzarella ost
3 stk. hjertesalater
Frisk basilikum

Salt og peber
Olivenolie
Balsamico

Kyllingefiletten skæres i strimler og sættes på træspyd (disse sættes i vand inden brug). Friske ferskner skæres i både, og anrettes med hjertesalat og frisk mozzarella som brækkes i stykker. Salaten dryppes med god olivenolie og balsamico lige inden servering. Kyllingen steges på pande eller kan grilles, hvis årstiden tillader det.

ENERGIFORDELING PR 100 G	
960 kJ	(230 kcal)
Protein:	15 %
Kulhydrat:	38 %
Fedt:	47 %

Cafe sandwich

M. SERRANO OG
FERSKENRELISH (10 PERS.)

15 skiver groft sandwichbrød
20 skiver Serrano skinke
250 g blandet pluksalater (rucola, feld, frissé, rødbedeblade)
250 g frisk mozzarella ost
150 g semi dried tomater i olie
250 g grillet artiskokker
300 g Rynkeby Ferskenrelish

Læg Serranoskinke på bagepapir, bages i ovnen ved ca. 200 °C til den er sprød. Rist brødet let. Smør brødet let med ferskenrelish, læg derefter pluksalater på. Anret med mozzarellaost, tomater og artiskokker og skiver af sprødstegt Serranoskinke. Anret evt. med lidt ekstra ferskenrelish.

ENERGIFORDELING PR 100 G	
884 kJ	(211 kcal)
Protein:	19 %
Kulhydrat:	42 %
Fedt:	39 %

Tomatflutes

M. RYNKEBY RELISH
(4 FLÜTES ELLER 25 BOLLER)

50 g gær
3,5 dl Rynkeby Grøntsagsjuice
0,5 dl ymer eller tykmælk
1 æg
0,5 dl olivenolie
2 spsk. salt
200 g speltmel
450 g hvedemel
300 g Rynkeby Tomatrelish

Evt. havsalt eller finthakkede krydderurter til toppen af brødet.

ENERGIFORDELING PR 100 G	
963 kJ	(229 kcal)
Protein:	9 %
Kulhydrat:	71 %
Fedt:	20 %

Udrør gæren i lunet grøntsagsjuice og mejeriproduktet. Der tilsættes æg, salt, olivenolie og tomatrelish. Kom herefter hvedemel og speltmel i, dejen skal være fin og blød inden den sættes til hævnning i min. 60 min. Slå dejen ned, og form til flütes eller boller - lad disse efterhæve i ca. 30 min, hvorefter de med fordel kan pensles med olivenolie. Brødet bages ved 175 °C i ca. 15 minutter.

Tripelsmør

M. RYNKEBY
RELISH (10 PERS.)

250 g smør uden salt
75 g Rynkeby Ferskenrelish

250 g smør uden salt
75 g Rynkeby Tomatrelish

Smørret tages ud af køleskabet, så det er blødt. Relishprodukterne røres ind i smørret, og det trilles til "stænger", som pakkes i bagepapir og lægges på køl eller i fryseren. Skal lige nå at sætte sig inden den igen tages ud og anvendes.

ENERGIFORDELING PR 100 G: FERSKEN	
2512 kJ	(598 kcal)
Protein	< 1 %
Kulhydrat	5 %
Fedt	95 %
TOMAT	
2503 kJ	(596 kcal)
Protein	< 1 %
Kulhydrat	5 %
Fedt	95 %

Ostefad

M. RELISH OG
SALTEDE SAGER
(10 PERS.)

250 g Saint Agur
500 g Manchego m. rosmarin
300 g Tallegio
200 g frisk gedeost m. kastanieblade
300 g Emmelthaler

100 g sorte oliven
150 g store salte capersbær
100 g rødløg i både

300 g Rynkeby Tomatrelish
300 g Rynkeby Ferskenrelish

Anret ostene på et fad eller planke, og div. relishprodukter anrettes i glas eller skåle.

ENERGIFORDELING PR 100 G	
Afhængig af valg af oste	