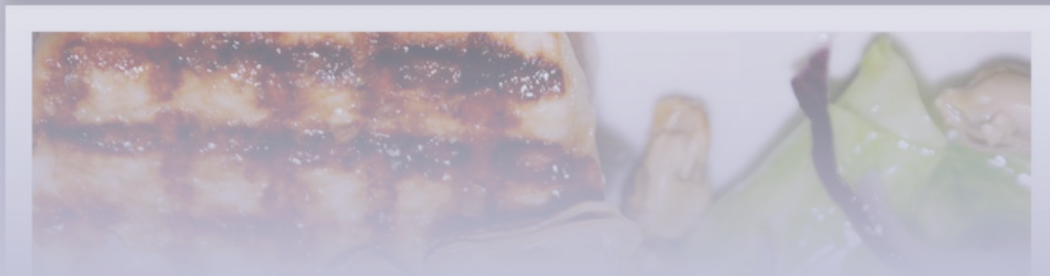


Inspirations katalog

Vilsund Blue muslinger

Gastro Consulting Denmark V/ Jimmi Petersen





Muslinger

Inspirations katalog til servering.

Dette inspirations katalog er udarbejdet af Gastro Consulting Denmark som er gastronomisk vejleder og konsulent på en del af projekt "de lokale dyder". Kataloget indeholder opskrifter med tilhørende foto, baseret på Vilsund Blue og deres produktlinje af muslinger i saucer og røget. Produktlinjen som er benyttet er som følgende.:

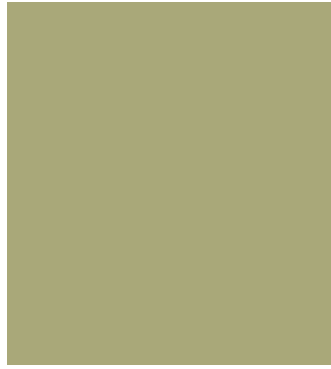
Limfjordsvinaigrette

Muslinger i dild og øl

Muslinger i chili-mangosauce

Letrøget muslinger over bøgefliis

Formålet med at etablere kataloget, er at give nye serveringsforslag på Vilsund Blues produktlinje. Give alternative anretningsforslag , nye måder at anskue serveringen og tilberedning på. Dels give opskrifter og billeder som kan benyttes af kunder til inspiration på Vilsund Blue medieplatforme.



+

Muslinger med rødt

Muslinger med øl og dild i forening med rødbeder og peberrod.

Det skal du bruge til 2 personer:

150 g. Muslinger i øl og dildlage

2 spsk. Revet peberrod

1 stk. lille rødbede i strimer (brug tyndskræller)

2 dl. Perlebyg

2 stk. Syrlige æbler

Frisk spinat eller salat efter forbrug.

2 forårsløg

Groft brød

2 æggeblommer

Koldpresset rapsolie

Bredbladet persille til pynt.

Fremgangsmåde:

Perlebyg koges og afkøles, smages til med salt og friskkværnet peber tilsæt æbletern og lidt rapsolie (gem 2-3 tynde æblebåde til pynt)

Forårsløg skæres skråt og tyndt.

Spinat / salat skylles.

Anrettes i en stor dyb tallerken, start med at lægge perlebyg, så ruller af rødbede og spinat på hver side, muslinger drysses over og peberrod toppes op.

Pyntes med persille, æblebåde. Retten bliver ekstra lækker hvis der serveres en rå æggeblomme til og groft brød.



Musling toast

Muslinger med honning og sennep
dertil grøn mayonnaise

Det skal du bruge til 2 personer:

150 g. Muslinger i honning og dild.
6 skiver groft brød
Babysalat eller spinat.
2 forårsløg og evt. strimler af rødløg.
Grøn mayonnaise:
100 gr. Spinat
2 -3 fed hvidløg
1 tsk. groft havsalt
2 past. Æggeblommer
1 tsk. Citron saft
2,5 dl. Rapskim olie
salt og peber

Fremgangsmåde:

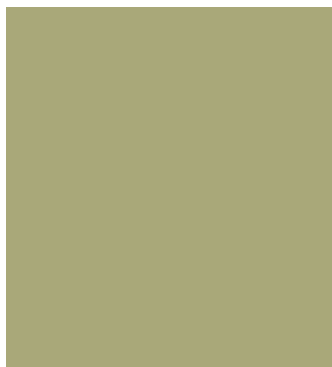
Grøn mayonnaise: mos hvidløg til puré med havsaltet. Kom pureen i en foodprocessor, tilsæt æggeblomme og citronsaft, og blend sammen. Hæld olie i en lang, tyndstråle, mens maskinen kører, indtil der dannes en tyk sauce. Tilsæt blade af spinat og blend igen til en ensartet masse, smag til med salat og peber. Mayonnaisen opbevares i en lufttæt beholder, stilles koldt og kan holde sig i op til 3 dage.

Rist brødet i lidt olie på en pande

Skær forårsløg skråt og tyndt.

Anrettes skiftevis i lag med brød og salat. Brødet kan med fordel smøres med grøn mayonnaise.

Muslinger anrettes foran brødet og salaten og drysses med forårsløg og evt. rødløg.



+



Gris med muslinger

Gris med øl-dild muslinger, kål og syltede pære.

Det skal du bruge til 2 personer:

400 g. Grisekød, kotelet eller mørbrad.

1/2 spidskål eller lignende kål skåret groft.

2 stk. rødløg i strimler

1 stk. Skrællet pære, delt og uden kernehus.

3 dl. Vand, ½ terning svinebouillon ,
50 g. Sukker, 3 spsk. Æbleeddike, 2 laurbærblade

120 g. Muslinger i øl og dildlage

Koldpresset rapsolie,

2 Spsk. balsamico glace

4 spsk. Lage fra muslinger,

Bredbladet persille til pynt.

Fremgangsmåde:

Syltet pære : vand, svinebouillon, sukker, laurbær, stilk af persille og æbleeddike koges op, pære ilægges pocheres (simrer uden at koge) i ca. 10 min. Afkøles (kan med fordel laves dagen i forvejen.)

Rødløgskompot: 1stk rødløg sauteres(uden at stege) i lidt olie i en lille gryde, tilsæt balsamico og muslingelage, sauteres til løgene stadigvæk har bid.

Kødet grilles/steiges, og skal hvile 3 min. inden anretning krydres med salt og peber.

Kål sauté : 1 stk. rødløg sauteres let i olie, grove blade af kål tilsættes med lidt salt, låg på og dampes let i 3-4 min.

Anrettes på tallerken og lige inden servering anrettes muslingerne ved kødet og lidt drysses ud over de sauterede kål.



Muslinger med rødder

Muslinger med honning og sennep serveret med grov puré af rødder.

Det skal du bruge 2 personer:

200 g. Muslinger i honning og dild.
500 g rødder såsom pastinak, selleri, persillerod, gulerødder.
Det hvide af 1 porre.
2 løg i strimler.
4 laurbær blade
1 stjerne anis
1 " terning" høns bouillon
100 g smør
dild, persille eller kørvel til topping.
Blåbær/sorte bær til pynt.
Ristet rugbrød eller groft brød.

Fremgangsmåde:

De rensede rodfrugter/porre skæres groft og dækkes med vand tilsat bouillon, tilsæt laurbær, anis og løg i strimler, lad det simre under låg til de er møre ca. 15 min. Fjern laurbærbladene og stjerne anis. Blend rodfrugterne groft, tilsæt smør og smages til med salt og peber.
Rodfrugt massen anrettes på en varm tallerken med muslinger og toppes med grønt og drysses med blåbær/solbær.