



## Danish Gumbo med rugotto og sprøde rødbedechips

Nr 1302

10 Portioner	Mængde	Pris kr.	Metodik
Kyllingelår, over/under	1200 GR	26,56	1. Del kyllingelår i over og underlår
Knorr, Krydderipuré Peberfugt	80 GR	8,35	2. Bland Peberfrugtpuré, Sunshine chili, 100 ml Citrus Vinaigrette og akaciehonning til marinade
Knorr, Sunshine Chili	2 DL	11,08	3. Vend kylling i halvdelen af marinaden og steg i ovnen ved 180 °C ca. 40 min.
Hellmann's Citrus Vinaigrette	210 ML	9,59	4. Vend svinekødet samt 250 g løg i både med den anden halvdel af marinaden og braiser i ovn ved 160 °C 1½ time
Honning, akacie	20 GR	0,70	5. Rens rodfrugter, skær dem rustikt, vend med salt og 30 ml olie og bag dem i ovnen ved 170 °C ca. 30 min
Svinekød, skinke, lårtunge	1300 GR	39,72	6. Kog perlerug møre i vand tilsat 380 g løg og Grønsagsbouillon granulat. Efter kogning smages til med ost og Middelhavspuré
Phase, Rapsolie	55 ML	1,01	7. Skær rå rødbede i meget tynde skiver og vend dem med 25 ml olie samt 60 ml Citrus Vinaigrette
Løg	630 GR	4,41	8. Fordel rødbederne i et lag på bagepapir og bag i varmluftovn ved 160-170 °C i ca. 30 min. til de er sprøde, drys herefter med salt og blendede rugbrødskrummer
Persillerod	800 GR	12,80	9. Pisk Hvidløgspuré, 50 ml Citrus Vinaigrette, Kalvefond og citronsaft til en marinade.
Pastinak	470 GR	7,52	10. Vend kyllingelår, svinekød og rodfrugter sammen med rejer og marinade og server med rugotto'en
Gulerod	270 GR	1,13	
Selleri, (knoldselleri)	280 GR	3,36	
Perlerug	600 GR	5,28	
Knorr, Grønsagsbouillon granulat	20 GR	2,17	
Arla Digebrane	180 GR	8,55	
Knorr, Krydderipuré Middelhavsurt	10 GR	1,04	
Rødbede	450 GR	2,70	
Rugbrød, mørkt	30 GR	0,27	
Knorr, Krydderipuré Hvidløg	30 GR	3,13	
Knorr, Flydende Mørk Kalvefond	100 ML	8,84	
Citronsaft, friskpresset	10 ML	0,32	
Rejer, frost, mellemstore	500 GR	33,40	

### Portionsstørrelse / pris

Total alle portioner :	(Netto)	7,445 KG	191,93 KR
Total per portion :	(Netto)	0,745 KG	19,19 KR

### Næringsindhold per portion:

Energi	3839 kJ	
Protein	78,5 g	34,8 %
Fedt	31,7 g	31,3 %
Kulhydrat	76,5 g	33,9 %
Salt	1177,7 mg	



Inspiration every day Servicekøkken tlf. 26 12 64 41