

FREEZE AWAY- Frostretter 131120

Kære kunde,

Tak for dit køb af Freeze Away. Herunder finder du relevante oplysninger vedr. opvarmning, indhold og serveringsforslag.

Alle retterne leveres frosne, og vejer 800 -1100 g. Retterne leveres uden tilbehør. Retterne kan holde sig på frost i min. 2 måneder, og optøet 4-5 dage. Når retterne er optøet, må de ikke genfryses.

Vi anbefaler optøning i køleskab, for at spare på energien. Efter optøning er retterne klar til at blive lunet/opvarmet og er rigeligt til en familie på 4, hvis det serveres med passende tilbehør og grønt.

Bakkerne med gryderetter kan gå direkte i ovn/mikrobølgeovn, og vi foreslår en forsigtig opvarmning ved 150 C, til det er rygende varmt. Bedst er det at lune forsigtigt i en gryde, til kogepunktet. Ved enkelte af retterne kan jævningen "gelere" ved frost, men ved opvarmning bliver det cremet igen.

Velbekomme og følg os på FB - Gastro Catering, Viborg for flere gode tilbud i den kommende tid 😊

*For alle retter gælder, at *= Økologisk*

Chili Con Carne- Spicy chili gryde med røde bønner, tomat og velfærdsokse fra Nordjysk Naturkød

SERVERINGSFORSLAG: Perfekt med ris, guacamole og en lille salat, til taco's eller i tortillas.

Indeholder: Hakket okse fra Nordjysk Naturkød, tern af okseklump fra Nordjysk Naturkød, *tomat, *løg, peberfrugt, aubergine, squash, røde bønner, chili, paprika, spidskommen, chipotle, hvidløg, kaffe, salt, kakao, laurbærblade, sukker

***Glutenfri, laktosefri

Kinesiske kødboller i sur-sød sauce

Serveringsforslag: Serveres med ris, nudler og evt. lidt ristede peanuts på siden

Indeholder: : Kødboller: Dansk frilandsgris, *løg, gulerødder, ingefær, *æg, *mel, *Thise sødmælk, salt og peber, soya, *tomat, *løg, hj. lavet æbleeddike, sukker, rød peberfrugt, edamame bønner, jordnødder, sort peber, ingefær, limeblade, paprika, hvidløg, chiliflager

Allergener: Gluten

Carapulka- Cremet skinkegryde af Dansk Landgris med bacon, perleløg, røget pølse, thise fløde og paprika

Serveringsforslag: Råstegte kartofler eller ris og groft brød

Indeholder: Skinketern fra Dansk Landgris, røget bacon, *løg, champignon, *Thise fløde, *hønsfond, perleløg, røget pølse, peberfrugt, *tomat, *tomatkonc, paprika, sort peber, maizena, *hvedemel

***Indeholder laktose, gluten og gris

Pulled pork af Dansk Landgris

Serveringsforslag: I en blød bolle med coleslaw, syltede løg og sprøde salater

Indeholder: Nakkekam af Dansk landgris, *tomat, *løg, brun farin, sennep, løgpulver, paprika, røget paprika, hvidløg, sennep, fennikelfrø, sort peber, rosmarin, timian

***Laktose og glutenfri

Kylling "Korma" med yoghurt, gurkemeje, chili og mandler

Serveringsforslag: Serveres med kogte ris, fladbrød og en krydret mynteyoghurt

Indeholder: Dansk kylling, *løg, *yoghurt, *kokosmælk, *tomat, peberfrugt, squash, aubergine, mandler, ingefær, gurkemeje, soya, spidskommen, fishsauce, sukker, salt

Allergener: ***Gluten, nødder og laktose

Gastros boller i karry- Kødboller af Dansk Landgris med krydret karrysauce

SERVERINGSFORSLAG: Serveres med kogte ris og en god chutney.

Indeholder: Kødboller: Dansk Landgris, *løg, gulerødder, *æg, *mel, *Thise sødmælk, salt og peber. Sauce: *Hønsfond, *løg, *fløde, *sødmælk, *tomat, danske æbler, porre, gulerod, soya, paprika, soya, maizena, salt, sukker, peber

*** Indeholder gluten, laktose

Millionbøf- Børnefavoritten med okse fra Nordjysk Naturkød, løg og gulerødder-mild og let krydret

SERVERINGSFORSLAG: Perfekt til en luftig kartoffelmos.

Indeholder: Hakket okse fra Nordjysk Naturkød, *tomat, *løg, gulerod, timian, soya, paprika, salt, sort peber, laurbærblade og sukker

***Glutenfri, laktosefri

Høns i asparges- Økologiske høns og asparges i en cremet flødesauce

Serveringsforslag: Nogen tar det tungt- andre Tarteletter

Indeholder: *Thise fløde, *hønskød, *hønsfond, asparges, *løg, *Thise smør, *hvedemel, salt, peber

Indeholder gluten og laktose

Italienske kødboller af frilandsgris med krydret tomatsuce

SERVERINGSFORSLAG: Serveres med kogte ris og en god chutney.

Indeholder: Kødboller: Dansk frilandsgris, *løg, peberfrugt, aubergine, squash, *æg, *mel, *Thise sødmælk, salt, paprika, timian, hvidløg, oregano og peber. Sauce: *Tomat *Hønsfond, *løg, peberfrugt, aubergine, squash, soya, paprika, oregano, merian, maizena, salt, sukker, peber. Drysset med lagret italiensk ost

*** Indeholder gluten, laktose

Indisk krydret oksegryde- Hakket Nordjysk Naturkød, kål, ærter, karry og tomat i en skøn forening

Serveringsforslag: Med basmati/jasminris, raita og naanbrød

Indeholder: Okse fra Nordjysk Naturkød, *tomat, *løg, lokal kål, *ærter, karry, chili, spidskommen, laurbær, limeblade, rød karry, soya, salt og sukker

***Gluten og laktosefri

Kylling Tikka Masala- Yoghurtmarineret og stegt dansk kylling med tikka masala spice og en cremet sauce

Serveringsforslag: Serveres med ris, brød, raita og en god chutney

***Glutenfri

Indeholder: Dansk kyllingeoverlår, *yoghurt, *kokosmælk, *Thise fløde, *løg, *tomat, gulerod, aubergine, peberfrugt, squash, tikka masala, spidskommen, gurkemeje, fishsauce, soya, chiliflager, sort peber, sukker, maizena og salt

Butternutssquash suppe med karry- Cremet vegetarisk suppe med butternuts, karry og løg

Serveringsforslag: Godt brød, kogte rug/hvedekerner, creme fraiche og evt. en urteolie.

Indeholder: Butternuts, *kartofler, *grøntsagsbouillon. Æblemost, *løg, karry, *tomatkonc, hvidløg, salt

***Vegansk, glutenfri og laktosefri

Massaman Beef- Møre stykker af okse fra Nordjysk Naturkød med massaman karry, kartoffel og kokosmælk

Serveringsforslag: Basmatiris, raita og chutney

Indeholder: Okse fra Nordjysk Naturkød, *kokosmælk, *løg, *kartoffel, *tomat, gulerod, peberfrugt, ingefær, massaman karry, hvidløg, citronsaft, soya, fishsauce, chiliflager,

***Glutenfri og laktosefri

Bolognese på Nordjysk Naturkød –Bolognese på kød fra fritgående kvæg og solmoden tomat

SERVERINGSFORSLAG: Kan spises med pasta eller ris, og bruges i lasagne, på pizza eller alle steder hvor en velsmagende kødsauce gør glæde.

Indeholder: Hakket okse fra Nordjysk Naturkød, *tomat, *løg, peberfrugt, aubergine, squash, blegselleri, hvidløg, paprika, oregano, basilikum, timian, soya, salt, sukker og laurbærblade

***Glutenfri, laktosefri

Thai red curry chicken- Dansk kylling i krydret kokosmælk sauce med rød karry

SERVERINGSFORSLAG: Basmatiris, nudler eller en god fyldig salat.

Indeholder: Kyllingebryst, *kokosmælk, porrer, *løg, gulerod, edamamebønner, *hønsfond, rød karry, *tomat, *citron, soya, fishsauce, salt, peber, ingefær og laurbærblade

***Glutenfri, laktosefri

Jordkokkesuppe- Økologisk jordkokkesuppe med cremet Thise fløde og økologisk hønsfond

SERVERINGSFORSLAG: Serveres med groft brød, ristet bacon og purløg.

Indeholder: *Jordkokker, *løg, *kartoffel, *hønsfond, *fløde, *æblejuice, salt, peber

***Glutenfri

Thai green curry chicken- Dansk kylling i krydret kokosmælk sauce med grøn karry

SERVERINGSFORSLAG: Basmatiris, nudler eller en god fyldig salat.

Indeholder: Kyllingebryst, udbenet kyllingeoverlår, *kokosmælk, porrer, *løg, gulerod, edamamebønner, *hønsfond, grøn karry, broccoli, spinat, *citron, soya, fishsauce, salt, peber, ingefær og laurbærblade

***Glutenfri, laktosefri

Ungarnsk gullaschsuppe- Braiserede oksetern fra Nordjysk Naturkød, paprika, løg og kartoffeltern

SERVERINGSFORSLAG: Nydes brændende varm med groft brød og evt. kogte ris.

Indeholder: Okse fra Nordjysk Naturkød, oksefond, *løg, peberfrugt, *tomat, *kartoffel, paprika, soya, kommen, salt, sukker

***Gluten og laktosefri

Cremet svampesuppe med østershatte og champignon

SERVERINGSFORSLAG: Serveres med groft brød, evt. et stykke dampet fisk/kylling og friskhakket purløg

Indeholder: *Hønsfond, *Thise fløde, østershatte, champignon, *løg, shitake, kejsershatte, maizena, salt og sort peber

*** Glutenfri

Thailandsk kokossuppe- Spicy kokossuppe med hønsfond, limeblade, citrongræs og ingefær

Serveringsforslag: Godt brød og evt. kylling eller rejer i suppen.

Indeholder: *Kokosmælk, *hønsefond, *løg, *citronsaft, *ingefær, limeblade, hvidløg, citrongræs, soya, fishsauce, sukker, sort peber

***Laktosefri

Smørbagte croissanter- Bages på medfølgende bagepapir efter optøning i 12-16 minutter ved 190 C

Cookies med mørk chokolade og valnødder- 500 g

Bageinstruks: Efter optøning formes til små eller store cookies som bages på bageplade i 12-16 minutter varmluft. De skal være svagt lysebrune. Jo længere I bager dem, jo sprødere bliver de.

Ingredienser: *Hvedemel, *Thise smør, belgisk chokolade, valnødder, sukker, brun farin, *æg, *vanille, bagepulver

Dark cookies med mørk chokolade, kakao og hasselnødder- 500 g

Bageinstruks: Efter optøning formes til små eller store cookies som bages på bageplade i 12-16 minutter varmluft 175 C. Det er svært at se hvornår de er færdige, men alt efter hvor "bløde" I vil have dem, kan de bages kortere, eller længere tid.

Ingredienser: *Hvedemel, *Thise smør, belgisk mørk chokolade, *hasselnød, kakao, sukker, brun farin, *æg, *vanille, bagepulver

Cookies med hvid chokolade, lakrids og tørret tranebær- 500 g

Bageinstruks: Efter optøning formes til små eller store cookies som bages på bageplade i 12-16 minutter varmluft 175C. De skal være svagt lysebrune. Jo længere I bager dem, jo sprødere bliver de.

Ingredienser: *Hvedemel, *Thise smør, belgisk hvid chokolade, sukker, tranebær, brun farin, *æg, lakridspulver, bagepulver

Velbekomme- vi udbyder nye retter igen på mandag 😊

#staysafe #staylocal #freezeaway #takforstøtten