BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Royal Greenland **GOURMET**TRIM® røget norsk laks...

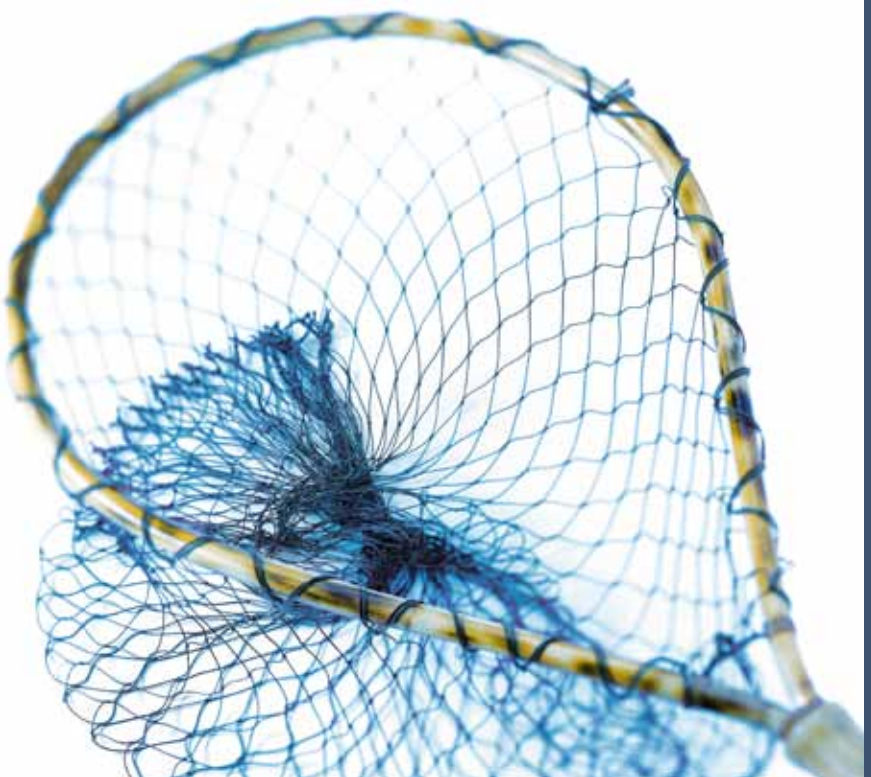
- smag forskellen!

GOURMETTRIM®
røget norsk laks...
- det fås ikke bedre!

GOURMETTRIM®
røget norsk laks

Med Royal Greenland **GOURMET**TRIM® har vi skabt et højkvalitetsprodukt, der sparer både tid og penge:

- **GOURMET**TRIM® er Royal Greenlands garanti for at kødet i laksens brunerygmuskel og den hvide sene i halen er fjernet = **TIDSBESPARENDE**
- **MINDRE SVIND:** Fuld udnyttelse af hele produktet
- **ENSARTET KVALITET:** Vi garanterer samme høje kvalitet hver gang
- **FRISKHED:** Vi bruger udelukkende ferske, friskslagtede laks direkte fra norske havbrug
- **UDVALGTE RÅVARER:** Laksene er nøje udvalgt på baggrund af farve, størrelse og fedtindhold
- **FAST KONSISTENS OG FLOT FARVE:** Vi forarbejder vores laks nænsomt med langsom modning og tørring
- **BLØD OG DYB RØGSMAG:** Røgmesteren følger nøje den langsomme rygning over bøgeflis
- **FORSKÅRET:** Hele laksen er skåret i skiver – selv halen, fordi vi har fjernet den hvide sene



Røget og gravad norsk laks
- så fås det ikke bedre...

Røget laks

Koldrøget laks fra Royal Greenland er fremstillet af opdrættet laks fra Norge af den højeste kvalitet.

Laksen saltes først og derefter tørres og røges den over glødende bøgeflis i 6-12 timer ved 22-24°C grader. Dette giver laksen en flot orangerød farve og en lækker røget smag. Røgen er også med til at sikre en lang holdbarhed. Laks har et højt indhold af sunde Omega-3 fedtsyrer.

Gravad laks

Gravning er en gammel nordisk tradition, som blev opfundet for at forlænge laksens holdbarhed. Gravning er egentlig en marinering med sukker og salt samt en krydderiblanding som ofte indeholder dild, enebær og anis. Marineringen fremhæver laksens fine smag og tilføjer en let krydring.

Læs mere om
Royal Greenlands røgvarer på
www.royalgreenland.com/foodservice

Røget laks i neropasta med blomster-kapers, "citrusvinaigrette" og bagte tomater

10 personer

500 g	Royal Greenland røget Laks
800 g	tørret sort pasta
1/2 l	kraftig fjerkræbouillon
3 spsk.	citronsaft
3 spsk.	olivenolie
3 tsk.	fintrevet citronskal (kan udelades)
600 g	cherrytomater, halveres
4 fed	hvidløg, rives fint el. knuses
100 g	kapers
10 stilke	basilikum, hakkes groft
	Salt & peber, frisk fra kværn

Tomaterne vendes med hvidløg, salt & peber og bages ca. 4 timer ved 65°C og sættes på køl. Det er vigtigt, at de bages med skærefladen opad.

Pastaen koges 1 minut mindre end anvist og skylles i koldt vand. Bouillonen koges op og pasta samt citronsaft, olivenolie og citronskal tilsættes og simrer under omrøring ca. 2 min.
Laks, kapers, tomater og basilikum vendes i, og der smages til med salt & peber.

Serveres straks evt. med lunt brød og chiliolie.

Gravad Laks med abrikos,
citrus og blomkål i flere teksturer

10 personer

750 g	Royal Greenland gravad Laks
1-2 stk.	blomkål
300 g	tørrede abrikoser
100 g	sød sennep
10-12 stk.	citrusfrugter, skæres i fileter (f.eks. blodgrape, pomelo og appelsin)
60 g	smør
3 dl	fløde
	Frisk kørvel
	Frisk estragon
	Salt & peber, frisk fra kværn

Del blomkålen i store buketter og skær tynde skiver på et mandolinjern, så der er ca. 3 pæne skiver pr. person, og læg dem i isvand.
Lav små, fine buketter (ca. 5-7 stk. pr person) og stil dem til side. Kog den resterende blomkål helt mør i fløde, ca. 10 min. ved svag varme. Blend fløde og blomkål til glat konsistens og smag til med salt & peber. Puréen fyldes i en sprøjtepose og holdes lun.
Kog abrikoserne i vand i 8 min. og blend dem med sød sennep til en glat cremet konsistens. Fyld massen på sprøjtepose og sæt den på køl.
Steg de små blomkålsbuketter i smør i 5 min. ved jævn varme. Smag til med salt & peber og drys med hakket estragon.
Anret laksen med de 2 slags puré, drys med de ristede blomkål, citrusfileter og pynt med de rå blomkålsskiver, kørvel og estragon.

Gravad laks
med hotte grøntsagsbånd og blå ost

10 personer

750 g	Royal Greenland gravad Laks
3 stk.	porre
3 stk.	gulerod
3 stk.	gul squash
3 stk.	agurk
3 dl	kaperslage
3 dl	honning
9 skiver	syltede jalapeños, hakkes fint
3 fed	hvidløg, knuses
300 g	blå ost, gerne roquefort
5 stilke	basilikum, hakkes groft
5 stilke	estragon, hakkes groft
	Salt & peber, frisk fra kværn

Porrerne skæres i stykker á 7 cm. Stykkerne flækkes, skylles og overhældes med kogende vand. Lad dem trække 10 min. og afkøl. Gulerødderne skrælles og skæres i tynde bånd på langs, brug en kartoffelskræller. Båndene skæres i stykker á 7 cm. og overhældes med kogende vand. Lad dem trække 6 min. og afkøl. Squash og agurk skæres som gulerødderne og sættes til side. Kaperslagen blendes med hvidløg, honning og jalapeños. Lagen smages til med salt & peber. Porre, squash, agurk og gulerod vendes grundigt i lagen og trækker 15 min. Grøntsager og laks lægges skiftevis, taglagt på madfilm og endnu et stykke madfilm lægges over. Kanterne skæres til, og det ene lag film tages af. Retten lægges nu forsigtigt på en flad tallerken, og det sidste lag film tages af. Gentag med alle ti tallerkener.
Osten brækkes i mindre stykker og lægges ved. Inden servering drysses med basilikum og estragon.

Røget laks
med grillet og sprødt grønt

10 personer

750 g	Royal Greenland røget Laks
250 g	ruccolasalat
4 stk.	fennikel, skæres i grove stykker
4 stk.	rødløg, skæres i grove stykker
2 stk.	agurker, udkernes og skæres i tern
200 g	oliven
5 stilke	bredbladet persille, hakkes fint
5 fed	hvidløg, rives fint el. knuses
2 syltede	jalapeños, hakkes fint
2 spsk.	kapers
1 dl	kaperslage
½ dl	akaciehonning
	Salt & peber, frisk fra kværn

Hvidløg, jalapeños, kapers, kaperslage og honning røres sammen.
Fennikel og rødløg grilles på grillpande 5-6 min. Vendes hyppigt.
Ruccolasalat, agurk, oliven og persille vendes med de varme fennikel og rødløg.
Den rørte kaperslage vendes i, og der smages til med salt & peber.

Serveres straks med skiver af røget laks.

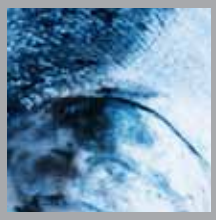
BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Royal Greenland røget norsk laks
Varenr.: 141 315 111
Vægt: 900-1400g
Pakning: 10 stk. pr. karton,
ca. 9 - 14 kg pr. karton

Royal Greenland røget norsk laks
- Nu også som kølevare!
Varenr.: 141315112
Vægt: 900-1400g
Pakning: Vakumpakket
5 stk. pr. karton,
ca. 4,5 - 7 kg pr. karton

Royal Greenland gravad norsk laks
Varenr.: 141 838 111
Vægt: 900-1400g
Pakning: 10 stk. pr. karton,
ca. 9 - 14 kg pr. karton



www.royalgreenland.com/foodservice