



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Royal Greenland
GOURMETTRIM®
Rökt & gravad norsk lax...
- garanterad kvalitet i varje skiva



GOURMETTRIM®

Norsk lax...

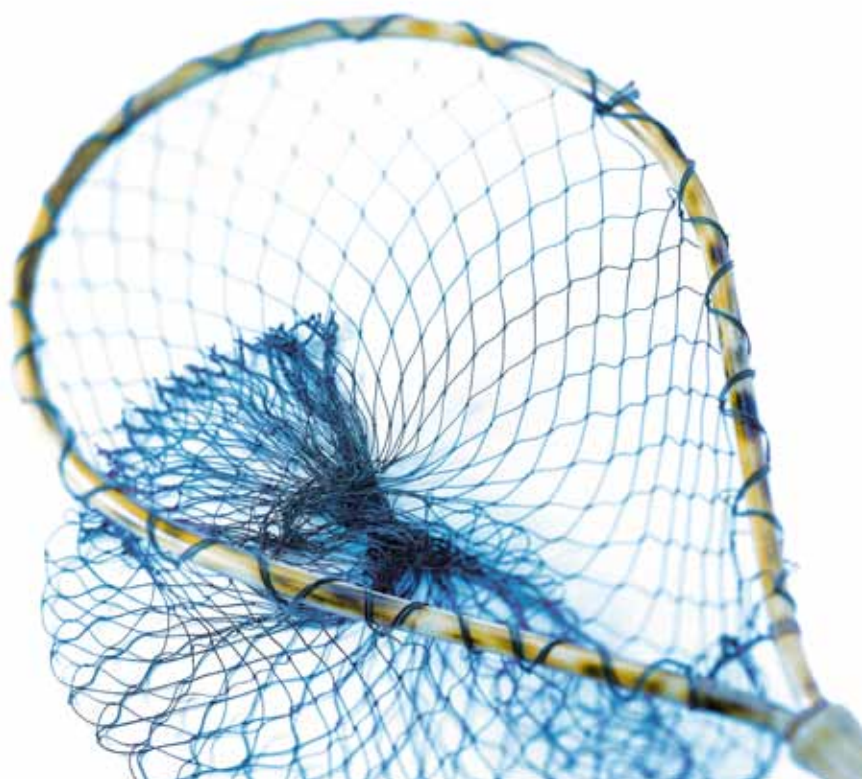
- noga utvald för högsta kvalitet

GOURMETTRIM®

Norsk lax

Royal Greenland
GOURMETTRIM®
- kvalitetsprodukt
som sparar både
tid och pengar

- **TIDSBESPARANDE** - **GOURMETTRIM®** är din garanti för att den bruna ryggmuskeln och den vita senan på laxstjärten är borttagen
- **MINDRE SVINN** - fullt nyttjande av hela produkten
- **ENHETLIG KVALITET** - garanterad hög kvalitet varje gång
- **FÄRSKA PRODUKTER** - endast färsk, nyfångad lax direkt från det norska vattenbruket
- **UTVALD RÅVARA** - laxen är noga utvald utifrån färg, storlek och fetthalt
- **FAST KONSISTENS OCH FIN FÄRG** - varsam behandling och långsam mognad och torkning
- **MJUK OCH DJUP RÖKSMAK** - rökningen sker över bokflis följs noggrant av rökmästaren
- **FÄRDIGSKIVAD** - hela laxen även svansen skivas







Norsk lax från Royal Greenland

- bearbetas noggrant för hand

Rökt lax

Den kallrökta laxen från Royal Greenland odlas i Norge och är av högsta kvalitet. Laxen saltas först och torkas sedan. Därefter röker man laxen över bokflis i 6-12 timmar i 22-24°C. Det ger laxen en fin orange färg och en god röksmak. Rökningen ger också längre hållbarhetstid. Laxen har en hög andel av den hälsosamma omega 3-fettsyran.

Gravad lax

Att grava är en gammal nordisk tradition, som uppfanns för att förlänga laxens hållbarhet. Marinaden består av socker, salt och en kryddblandning som ofta innehåller dill, enbär och anis. Marineringen framhäver laxens delikata smak och ger en lätt kryddning.

Varmrökt lax

Vi har många års erfarenhet i den svåra konsten att röka lax och vi använder oss uteslutande av den norska superior salmo salar till vår varmrökta lax. Den norska laxen filéas, trimmas och saltas innan den torkas och varmröks i vårt rökeri i Hirtshals. Filéerna röks över glödande bokflis i 2-3 timmar vid en temperatur på 70°C, vilket bearbetar laxen försiktigt och långsamt så att den goda smaken, färgen och saftigheten bevaras. Hela processen kontrolleras noga för att uppnå högsta kvalitet.

Varmrökt lax med peppar

Royal Greenlands varmrökta lax kan även fås med krossad peppar, för en mer pikant smak. Både den naturella och den kryddade varianten har en djup och mjuk röksmak. Den varmrökta laxen med peppar passar utmärkt att servera både till varma och kalla anrättningar.

Läs mer om
Royal Greenlands rökta produkter på
www.royalgreenland.se



Rökt lax i svart pasta med blomkapis, citrusvinägrett och stekta tomater

10 personer

500 g	rökt lax, Royal Greenland
800 g	torkad svart pasta
0,5 l	kraftig hönsbuljong
3 msk	citronsaft
3 msk	olivolja
3 tsk	fint rivet citronskal (kan utelämnas)
600 g	körsbärstomater, halverade
4 st	fint rivna el. krossade vitlöksklyftor
100 g	kapis
10 st	stjälkar basilika, grovt hackad salt och nymald peppar

Blanda försiktigt tomaterna med vitlök, salt och peppar. Tillaga i cirka 4 timmar vid 65°C och låt svalna. Det är viktigt att de tillagas med skärytan vänd uppåt.

Koka pastan i en minut mindre än anvisningen och skölj i kallt vatten.

Koka upp buljong och pasta.

Tillsätt citronsaft, olivolja och citronskal.

Låt sjuda under omrörning ca 2 minuter.

Vänd i lax, kapis, tomater och basilika.

Smaka av med salt och peppar.

Servera genast, gärna med varmt bröd och chiliolja.



Gravad lax med aprikos, citrus och blomkål

10 personer

750 g	gravad lax, Royal Greenland
1-2 st	blomkål
300 g	torkade aprikoser
100 g	söt senap
10-12	citrusfrukter, skurna i filéer (t.ex. blodgrapefrukt, pomelo och apelsin)
60 g	smör
3 dl	grädde
	färsk körvel och dragon
	salt och nymald peppar

Dela blomkålen i stora buketter. Skiva dem tunt på en mandolin, ca tre fina skivor per person och lägg dem i isvatten. Spara ca 5-7 st. per person några små, fina buketter och lägg dem åt sidan. Koka resten av blomkålen helt mjuk i grädde, ca 10 minuter på låg värme. Mixa grädde och blomkål till en jämn konsistens och smaka av med salt och peppar. Häll purén i en spritspåse och håll den varm. Koka aprikoserna i vatten i 8 minuter och mixa dem med söt senap till en slät och krämig konsistens. Häll krämen i en spritspåse och låt svalna. Stek de små blomkålsbuketterna i smör i 5 minuter på jämn värme. Smaka av med salt och peppar och strö över hackad dragon. Servera laxen tillsammans med de två puréerna. Strö över den rostade blomkålen och citrusfiléerna och garnera med de råa blomkålskivorna, körvel och dragon.





Gravad lax med varma grönsaksband och ädelost

10 personer

750 g	gravad lax, Royal Greenland
3 st	purjolökar
3 st	morötter
3 st	gul squash
3 st	gurkor
3 dl	kaprislag
3 dl	honung
9 st	inlagda jalapenos, finhackade
3 st	vitlösklyftor, krossade
300 g	blåmögelost, gärna roquefort
5 st	stjälkar basilika, grovt hackad
5 st	stjälkar dragon, grovt hackad
	salt och nymald peppar

Skär purjolöken i långa bitar. Skölj och häll över kokande vatten.

Låt dem dra i 10 minuter och svalna. Morötterna skalas och skärs i tunna strimlor på längden med en potatisskalare. Skär banden i 7 cm stora bitar och häll över kokande vatten. Låt dem dra i 6 minuter och svalna. Skär squash och gurka som morötterna och ställ åt sidan.

Mixa kaprismagen med vitlök, honung och jalapeños. Smaka av lagen med salt och peppar. Vänd ned purjolök, squash, gurka och morot i lagen och låt dra i 15 minuter.

Lägg upp grönsaker och lax växelvis på matfolie. Lägg över en bit matfolie. Skär av kanterna. Ta av det ena lagret folie. Lägg upp rätten försiktigt på en tallrik och ta av det sista lagret matfolie. Upprepas på alla tallrikar. Smula osten i småbitar och lägg bredvid.

Strö över basilika och dragon före serveringen.





Rökt lax med grillade och krispiga grönsaker

10 personer

750 g	rökt lax, Royal Greenland
250 g	ruccolasallad
4 st	fänkål, i grova bitar
4 st	rödlök, i grova bitar
2 st	gurkor, kärna ur och skär i tärningar
200 g	oliver
5 st	stjälkar bladpersilja, finhackad
5 st	fint rivna el. krossade vitlöksklyftor
2 st	inlagda jalapenos, hackas fint
2 msk	kapris
1 dl	kaprislag
0,5 dl	akaciahonung
	salt och nymald peppar

Rör ihop vitlök, jalapenos, kapris, kaprislag och honung.

Grilla fänkål och rödlök på ett grillstekjärn i 5-6 minuter. Vänd ofta.

Vänd ihop rucola, gurka, oliver och persilja med den varma fänkålen och rödlöken.

Vänd i kaprislagen och smaka av med salt och peppar.

Servera genast med skivor av rökt lax.



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Rökt lax GOURMETTRIM®
hel sida skivad 900-1400g
Artnr: 141315111
Enh/krt: 10 sidor

Gravad lax GOURMETTRIM®
hel sida skivad 900-1400g
Artikelnr: 141838111
Enh/krt: 10 sidor

Varmrökt laxfilé
900-1400g
Artikelnr: 141410011
Enh/krt: 10 sidor

Varmrökt laxfilé med peppar
900-1400g
Artikelnr: 141411011
Enh/krt: 10 sidor



www.royalgreenland.se