

**BLACK BOY®**

# Svinekjøttkrydder





# Marinert svinefilet med sennepsaus

Antall porsjoner: **10**

## Ingredienser:

5 dl	rødvin
48 g	BLACK BOY Svinekjøttkrydder
5 dl	solsikkeolje
1,5 kg	svinefilet
63 g	TORO Svinesjysaus - pastøs
1 l	vann
50 g	sennep
1,2 kg	små poteter
30 g	BLACK BOY Timian Hel
600 g	brokkolibuketter
600 g	rødløk i båter
50 g	smør

## Tilberedning:

Kok opp vinen, tilsett krydderet og avkjøl. Tilsett oljen og la kjøttet marinere i 1 døgn. Tilbered sjysausen og rør inn sennepen. Tørk av fileten og brun den. Stek ferdig i ovn ca. 150 °C i 15 – 20 minutter (la hvile før oppskjæring). Del potetene i båter og bland med olje og timian. Stek i ovn 180 °C i ca 25 min. Blancher brokkoli og sviss den raskt i smør med rødløkbåter. Ved servering, skjær kjøttet i tynne skiver og server med saus, brokkoli, løk og stekte poteter.

# Ovnsbakt Steinbitfilet med hollandaise og spinatstuing

Antall porsjoner: **10**

## Ingredienser:

800 g	spinatblader, frosne	6,5 dl	vann
1,8 kg	steinbitfilet eller annen fast hvitfisk	1,5 dl	melk
60 g	BLACK BOY Svinekjøttkrydder	34 g	TORO Hvit saus - pastøs
95 g	TORO Hollandaisesaus	0,5 l	melk
200 g	margarin	25 g	TORO Friske Urter i olje - Hvitløk
		1,5 kg	poteter

## Tilberedning:

Tin spinaten og fjern mest mulig av vannet. Skjær fisken i porsjoner og krydre dem. Lag sausene. Stek fisken i ovn 180 °C i ca. 25 min. Sviss spinaten i litt smør og bland den med den hvite sausen. Smak til med hvitløk og pepper. Server fisken med stuert spinat, hollandaisesaus og kokte poteter.

# Grillet svinekotelett med sjysaus

Antall porsjoner: 10

## Ingredienser:

45 g	BLACK BOY	63 g	TORO Svinesjysaus -
	Svinekjøttkrydder		pastøs
10 stk	svinekoteletter	1,5 kg	blomkål
100 g	smør	1,2 kg	mandelpoteter
1 l	vann		

## Tilberedning:

Strø krydderet på kotelettene og la hvile i ca. ½ - time. Lag sausen og stek kotelettene i en panne. Server kotelettene med smørdampet blomkål, sjysaus og kokte mandelpoteter.





# Svineribbe med sennepsaus

Antall porsjoner: 10

## Ingredienser:

2 kg	svineribbe
80 g	BLACK BOY Svinekjøttkrydder
150 g	TORO Svinekjøttsaus - pastøs
1,5 l	vann
45 g	grov sennep
1 dl	kremfløte
100 g	svsker
1 kg	rødkål
1,2 kg	kokte poteter

## Tilberedning:

Snitt svoren i ruter, gni inn krydderet og la stå kjølig over natten. Stek ribben i langpanne, første halvtime med svoren ned i litt vann. Lag sausen. Ved ferdigstekt ribbe; ha kraften fra langpannen i sausen sammen med sennep, kremfløte og finkuttete svsker. Server med rødkål og kokte poteter.

## Svinekjøttkrydder

Gir kjøttet særpreg og fremhever smaken

- En krydderblanding som tilfører ekstra god smak til kjøttet
- Velegnet både til hvitt kjøtt og hvitt fisk, men er spesielt tilpasset svinekjøtt
- Perfekt i grillsesongen, men ikke minst til juleribben



### Ingredienser:

Salt, sort pepper, smaksforsterker (natriumglutamat), paprika, sennepsfrø, chilipepper, løk, syre (sitronsyre), hvitløk, koriander, sellerifrø, spisskummen, aroma

Boks à 750g

EPD: 1 685 338



Postboks 987 Sentrum  
5808 Bergen  
Kundetelefon: 800 30 980  
Se [www.foodservice.no](http://www.foodservice.no)  
for oppskrifter og tips