



# Smagsfulde nyheder fra Kryta

Forår/Efterår 2009



## Hela Gusto Champignon

### Kalkun strimler vendt med champignon, manges tout og cashewnødder

0,800 kg Kalkun bryst i strimler  
0,100 kg Champignon  
0,100 kg Manges tout  
0,030 kg Cashewnødder  
0,025 kg Champignon  
**0,125 kg Hela Gusto Champignon**

Om denne ret laves på grill i Weber "wok" eller i køkkenet skal panden være rygende varm. Alle ingredienserne blandes. På den varme wok kommer lidt olie og herpå kød og grøntsager steges godt af ca. 5-8 minutter til kødet er gennemstegt. Hvis kødet begynder at koge tages kød og grøntsager blot op og saucen koges ind til under det halve. Heri kommer kød og grøntsager igen.

### Champignon-fløde pande med svinekød

3,000 kg Svinekød, strimler  
0,500 kg Champignon, skiver  
0,500 kg Løg, tern  
0,250 kg Kogt skinke i strimler  
0,250 kg Ærter  
0,100 kg Fløde  
**0,500 kg Hela Gusto Champignon**

Svinekødet blandes med Hela Gusto Champignon og opbevares ved +5°C i 3 timer.

Det marinerede svinekød, champignon, løg, skinkestrimler og ærter steges under omrøring på en varm pande. Derefter tilsættes fløde og retten varmes igennem.

### Svinekam fyldt med grøntsager og ost i Champignon kryddermarinade

1,000 kg Svinekam  
0,100 kg Mælk eller fløde  
0,100 kg Revet ost (evt. revet parmesan)  
0,100 kg Porre og løg i skiver (frost)  
0,050 kg Soltørrede tomater  
Kød snor  
**0,125 kg Hela Gusto Champignon**

Der skæres en lomme i svinekammen, grøntsager blandes med Hele Gusto Champignon, mælk eller fløde samt ost. Fyldet kommer ind i lommen på svinekammen snøres sammen med kødsnoeren, er der overskud af fyldet lægges det i bunden af alu bakken. Husk at smøre stegen ind i lidt Hele Gusto Champignon. Lad stegen blive i bakken under stegning. Stegetid for stegen i ovn ca. 50-60 minutter ved 180°C eller når stege termometeret står på 65-70°C. Steges i kuglegrill over indirekte varme 65-70 minutter eller når stege termometeret står på 65-70°C.



## Hela Gusto Mexicana

### Varme mexicanske kartofler

0,800 kg Små kogte kartofler med skræl på  
0,100 kg Piskefløde eller mælk  
0,100 kg Majs (fra frost eller dåse)  
0,200 kg Løg i skiver  
2-3spsk Syltet jalapeno  
0,075 kg Revet ost  
**0,100 kg Hela Gusto Mexicana**

Kartofler blandes med Hela mexicana, mælk eller fløde samt alle grøntsagerne og smages til med salt og peber. Blandingen kommer i en alu bakke og den revet ost drysses ud over. Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varme over indirekte varme i ca. 20-25 minutter, kan serveres til oksemørbrad, lammeculotte eller svinekam.

### Strimler af skinkekød hot chili style med grønne bønner, majs

0,800 kg Mager skinke strimler (tynde strimler)  
0,100 kg Grønne bønner  
0,100 kg Manges tout ærter  
0,100 kg Majs fra dåse  
**0,120 kg Hela Gusto Mexicana**

Om denne ret laves på grill i Weber "wok" eller i køkkenet skal panden være rygende varm. Alle ingredienserne blandes. På den varme wok kommer lidt olie og herpå kød og grøntsager steges godt af ca. 5-8 minutter til kødet er gennemstegt. Hvis kødet begynder at koge tages kød og grøntsager blot op og saucen koges ind til under det halve heri kommer kød og grøntsager igen. Ved anretning vendes bønnespire, krydderurterne i retten serveres med ris eller kogte nudler.

### Pasta penne med creme tomat

0,800 kg Kogt pasta penne  
0,200 kg Piskefløde  
0,200 kg Løg i skiver  
0,100 kg Soltørrede tomater i strimler  
0,100 kg Sorte oliven i olie  
0,075 kg Revet ost  
**0,100 kg Hela Gusto Mexicana**

Pastaen vendes med hela Gusto mexicana, piskefløde samt alle grøntsagerne og smages til med salt og peber og kommer i en alu bakke og den revet ost komme ud over. Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varme over indirekte i ca 20-25 minutter, kan serveres til oksemørbraden, lammeculotte eller svinekam.



## Hela Gusto Løg

### Svineruller med grønne bønner

2,400 kg Svine snitzler, af inderlår (20 stk.)  
1,000 kg Grønne bønner  
0,050 kg Mandler, smuttede og hakkede  
1,000 kg Fløde- og gratinsauce 166386  
**0,350 kg Hela Gusto Løg**

De grønne bønner rulles ind i hver af de 20 stk. svine snitzler og lægges i et ildfastfad. Fløde- og gratinsaucen og Hela Gusto Løg blandes sammen og hældes over svinerullerne. De hakkede mandler drysses over rullerne. Retten steges i ovnen ved 160°C i ca. 30 min.

### Kartofler med løg, cherrytomater og broccoli

0,800 kg Små kogte kartofler med skræl på  
0,100 kg Cherrytomater  
0,150 kg Broccoli  
0,075 kg Revet ost  
**0,100 kg Fløde- og gratinsauce**  
**0,150 kg Hela Gusto Løg**

Kartofler, Hela Gusto Løg, Fløde- og gratinsauce blandes med cherrytomater og broccoli. Blandingen kommes i en alu bakke og drysses med revet ost. Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte i ca 20-25 minutter.

### Løg panderet med svinekød

3,000 kg Svinekød, strimler  
0,200 kg Gulerødder, skiver  
0,200 kg Broccoli  
0,200 kg Majs  
0,150 kg Løg, tern  
0,250 kg Skinke tern, kogt  
0,250 kg Champignon, skiver  
**0,750 kg Hela Gusto Løg**

Svinekødet blandes med Hela Gusto Løg og opbevares ved +5°C i 3 timer.

Det marinerede svinekød og løg svitses på en pande. Derefter tilsættes gulerødder, broccoli, majs, champignon og skinke, og blandingen steges under omrøring på panden.



## Hela Gusto Puszta

### Pita med ost og grøntsager a la Puszta

0,350 kg Pitabrød, 4 stk.  
0,050 kg Grønne ærter (evt. frost)  
0,050 kg Sukkersnaps (sukkerærter)  
0,080 kg Cherrytomater i halve  
0,020 kg Løse majs  
0,020 kg Mælk (undlades hvis det er frost grønt)  
0,050 kg Revet ost (evt. parmesan ost)  
**3,13 kg Hela Gusto Puszta**

Grøntsagerne blandes med Hela Gusto Puszta og evt. mælk samt revet ost. Fordel blandingen oven på pitabrødene. Grilles over indirekte varme ca. 6-9 minutter. Ønskes pitabrødene mere sprøde på undersiden gives de sidste par minutter over direkte varme.

### Paprika pande med oksekød

3,500 kg Oksekød, strimler  
0,750 kg Rødpeber og grønpeber, strimler  
0,250 kg Bacon  
0,250 kg Løgringe  
0,250 kg Ærter  
0,100 kg Fløde  
**0,500 kg Hela Gusto Puszta**

Svinekødet blandes med Hela Gusto Puszta og opbevares ved +5°C i 3 timer.

Det marinerede svinekød, champignon og rødløg steges under omrøring på en varm pande. Derefter tilsættes fløde og retten varmes igennem.

### Bulgur med semidried tomater, forårsløg og tomatpuszta

0,700 kg Kogte bulgur (ca 200gr og 6-7dl vand koges 10-15 minutter)  
0,100 kg Mælk eller piskefløde  
0,075 kg Semi dried tomater  
0,100 kg Forårsløg skylles og snittes fint  
0,075 kg Revet ost  
**0,100 kg Hela Gusto Puszta**

Bulguren vendes med tomater, forårsløg, Hela Gusto Puszta og piskefløde. Kommes i en alu bakke og revet ost kommes ud over. Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte i ca. 20-25 minutter.



# Hela Gusto Sennep

## Senneps torsk gratineret med ost og soltørret tranebær

0,600 kg	Torsk
0,400 kg	Kogte kartofler i tern eller skiver
0,200 kg	Gulerødder i strimler
0,050 kg	Røde chili frugter snittet fint ud husk at fjerne kernerne
0,150 kg	Piske fløde
0,100 kg	Revet ost
0,030 kg	Soltørrede tranebær
<b>0,150 kg</b>	<b>Hela Gusto Sennep</b>

Grøntsagerne blandes sammen og kommes i bunden af en alu bakke fisken lægges hen over. Hela Gusto Sennep blandes med fløden og hældes ud over fisken der pyntes med ost og soltørrede tranebær. Fisken grilles ved indirekte varme i webergrillen i ca. 20-25 minutter.  
Kan ved anretningen pyntes op med frisk dild og purløg.

## Gratinerede kartofler med løg, sennep og revet ost

0,800 kg	Små kogte kartofler med skræl på
0,100 kg	Piskefløde eller mælk
0,100 kg	Porre i ringe
0,150 kg	Løg ordnet og skåret i tynde både
0,075 kg	Revet ost
<b>0,100 kg</b>	<b>Hela Gusto Sennep</b>

Kartofler, Hela Gusto Sennep, mælk eller fløde blandes med løg og porre.  
Blandingen kommes i en alu bakke og drysses med revet ost.  
Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte i ca 20-25 minutter.

## Senneps pande med svinekød

6,000 kg	Svinekød, strimler
2,000 kg	Champignon, skiver
1,000 kg	Rødløg, strimler
0,100 kg	Fløde
<b>1,000 kg</b>	<b>Hela Gusto Sennep</b>

Svinekødet blandes med Hela Gusto Sennep og opbevares ved +5°C i 3 timer.

Det marinerede svinekød, champignon og rødløg steges under omrøring på en varm pande. Derefter tilsættes fløde og retten varmes igennem.



## Produktskema

Varenavn	Varenr.	Vægt	Dosering	Produktbeskrivelse
Hela Gusto Champignon	239372	3kg/spand	100g/kg	Orange sauce med en behagelig krydret svampesmag
Hela Gusto Mexicana	239331	3kg/spand	100g/kg	Mørkerød sauce med en elegant kryddersmag
Hela Gusto Løg	239600	3kg/spand	100g/kg	Orange sauce med synlige urter og smag af løg
Hela Gusto Puszta	239402	3kg/spand	100g/kg	Rødlig sauce med en krydret smag af paprika og tomat
Hela Gusto Sennep	239591	3kg/spand	100g/kg	Gullig sauce med en rund og fyldig sennepssmag
Fløde/gratin sauce	166386	1L/karton	Efter smag	Gul cremet sauce med en behagelig smag af mild ost



### KRYTA A/S

Navervej 32 · DK-4000 Roskilde  
Telefon 46 75 60 01 · Fax 46 75 70 05  
info@kryta.dk · www.kryta.dk

### Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co. KG

Beimoorweg 11 · 22926 Ahrensburg · Germany  
Tlf. +49 (0)4102/496-0 email: lars.jaersten@hela.eu  
www.hela-food.de