

Pure FOOD FASHION

Jul rimer ikke altid
på sul

..... s. 8-9

Jul med overskud

VIND

En tapasaften for
20 pers. med specialøl
og forrygende stand up
til en værdi af
10.000 kr.

And à la Pasfall

..... s. 10-11

Nytårstorsk

..... s. 15

• ZEELECTED FOODS •
Z
• PURE FOOD FASHION •

Cremet pesto og green slaw



4 personer

DET SKAL DU BRUGE:

1 spsk. hvidvinseddike, 1 spsk. Tapaz Olivenolie, 2 spsk. Spize Cremet basilikum pesto, salt, peber, 1 æble, 100 g knoldselleri, 2 stilke bladselleri, 100 g rosenkål, 75 g grønkål, 4 sandwichboller, 1 glas Spize Cremet peberfrugt pesto, 200 g skinke i skiver.

SÅDAN GØR DU:

Pisk eddike, olivenolie og Spize Cremet basilikum pesto sammen og smag dressingen til med salt og peber.

Skær æblet i tynde stave. Riv knoldsellerien og snit bladselleri og grønkål fint. Bræk de løse blade af rosenkålen, og snit resten i tynde skiver. Bland selleri, æble, rosenkål og grønkål i dressingen. Smag til med salt og peber, og lad det hele trække mindst 10 min.

Smør brødene med Spize Cremet peberfrugt pesto, og fyld dem med skinke og green slaw.



SPIZE CREMET PESTO er mere ensartet i konsistensen end traditionel pesto. Spize Cremet pesto er særlig velegnet som smørbar ingrediens i fx sandwiches, i pasta, på pizza, i brød og som tilbehør til kartofler.

Genvej til en hjertelig

JUL



Den søde juletid nærmer sig – med traditioner, forhåbninger og forventninger. Det er tid til at samles med vores nærmeste familie og venner – mennesker, der betyder noget for os. Selvom julen ofte er både travl og stressende, så er det uden sammenligning den højtid, jeg holder mest af. Og måske lader det sig virkelig gøre at finde en balance mellem det hyggelige, det overdådige og det oppiskede?

I år har jeg fundet den perfekte genvej til en hjertelig jul fyldt med overskud. Uformelt og afslappende, med inspirerende retter på julefrokostbordet – uden at det går ud over de fine traditioner, der gør julen til noget særligt. Jeg har inviteret til *sammenskudsjul*.

Julefrokosten er oplagt til sammenskud. Både fordi det er spændende at få mad, man ikke selv har haft fantasi til at kokkerere. Og fordi det giver mulighed for at invitere alle de gæster, jeg har lyst til, nu når arbejdspresset falder drastisk. Inspirationen til juleretterne er hentet i middelhavskøkkenet, og det er i virkeligheden det eneste, der ligger helt fast.

Lad dig inspirere af de lækre, små retter og det spændende tilbehør, når gæsterne hver især medbringer deres personlige julefavoritter.

Mette Lorenzen
Redaktør og medindehaver
af Zelected Foods ApS

Om Zelected Foods

Du kender sikkert udtrykket "at sætte krydderi på tilværelsen", som betyder at tilføre dét ekstra, som gør livet til noget ud over det sædvanlige. Hos Zelected Foods tager vi udtrykket bogstavelig, og det har vi gjort lige siden vi i 2005 satte produktionen af krydderierne Spize i værk. Én af vores klare missioner er at levere rene fødevarer uden kunstige aroma- og farvestoffer. Og vi arbejder hele tiden på at udvide vores sortiment og bidrage med nye spændende produkter til forbrugere, der har lyst til at eksperimentere og prøve nye smagsvarianter. Vores produkter findes i dag i førende detailkæder i hele Danmark og på udvalgte markeder i Europa.

twist din fisk

Giv de klassiske julefrokostretter et friskt twist, og få et lækkert og sundere alternativ på bordet. Fisk og skaldyr indeholder både proteiner af høj kvalitet og vigtige omega-3 fedtsyrer.



Crab Cakes

24 stk

DET SKAL DU BRUGE:

400 g grov fiskefars
2 dåser krabbekød, 121 g drænet vægt
1 frisk chili
1 økologisk lime
Frisk basilikum
Spize Middelhavssalt på kværn
Spize Sort peber på kværn

Tilbehør: Tapaz Aioli med chili

SÅDAN GØR DU:

Rør farsen sammen med drænet krabbekød, en finhakket chili uden kerner, revet skal og saft fra limefrugten og 2 spsk. hakket basilikum. Krydr med friskkværnet salt og peber. Form farsen til små frikadeller, som steges i olie ca. 3 min. på hver side. Servér med en dip af Tapaz Aioli med chili.

TAPAZ ÄIOLI er en lækker, smørbar dipsauce med et karakteristisk strejf af hvidløg. Inspirationen er hentet fra middelhavsområdet, hvor äioli er en klassiker. Prøv Äioli som burgerdressing, til skaldyr og fisk, som kold sauce til kød – eller blot som dip til grøntsager.

TAPAZ ÄIOLI MED KØRVEL har en lækker, fyldig og mild smag med et strejf af kørvæl, der gør den velegnet som tilbehør til mange forskellige retter. Prøv f.eks. äioli til fisk, vend kartofler i äioli eller sæt äiolien på bordet som dip til tapas.

TAPAZ ÄIOLI MED CHILI er en italiensk hvidløgsmayonaise, der typisk bruges som dip til ristet brød og som tilbehør til krydrede, ovnbagte kartofler. Äioli med chili har en lækker, fyldig og mild smag med et strejf af chili, der bl.a. også er velegnet til skaldyr.



Sild på rugbrødschips

Brug daggammelt brød eller brød, der har ligget på frost i 1-2 timer, så er det lettere at skære. Skær brødet i ultra tynde skiver, og bag dem sprøde i ovnen i 4-6 min.

Rugbrødschipsene anrettes med: Gammeldags, modnede sild skåret i mundrette stykker, Tapaz Aioli med kørvæl, Tapaz borettane løg i Balsamico og frisk kørvæl.

Kryddersild i mundrette stykker, Tapaz Aioli med chili, rødøg og karse.

Sildene er serveret i dekorative både fra Zelected Foods.



Aioli tun på grillet peberfrugt

Bland tun med Tapaz Aioli, lidt hakket persille, revet citronskal samt små kapers. Læg Tapaz Grillet peberfrugt i solsikkeolie på Tapaz Crostini og læg tunblandingen ovenpå. Pynt med æg.



Hjerte for gourmetøl

Er du ikke den store øldrikker, er det måske fordi du endnu ikke har mødt Eddie Szweda fra Midtfyns Bryghus. Det er svært ikke at blive smittet af entusiasme, når man møder ham – og i et større perspektiv er det svært ikke at lade sig forføre af hele succesen omkring Midtfyns Bryghus.

Et mikrobryggeri er – som navnet antyder – et bryggeri med en begrænset produktion, som producerer øl efter klassiske, håndværksmæssige traditioner. Nogle mikrobryggerier betegnes desuden som håndbryggerier, dvs. at brygningsprocessen varetages manuelt.

Mikrobryggeriet Midtfyns Bryghus er netop flyttet til nye lokaler i Årslev på Fyn, og her er der kapacitet til at håndbrygge 3 gange så meget øl, som tidligere: 330.000 liter øl årligt, som fortrinsvis kan købes i specialbutikker i Danmark og rundt om i verden. Det er nemlig ikke et mål for Eddie Szweda, at hans øl er tilgængelig i alle landets butikker. Målet er i stedet at beholde den fine positionering, Midtfyns Bryghus i dag har med sine specialøl og en lang række kåringer inden for kategorien Årets ølnyhed.

"Midtfyns Bryghus har et bredt sortiment, hvor alle – og jeg mener virkelig alle – kan finde en øl, de kan lide. Det er vores force som et lille bryghus. Kunsten for os er at guide folk, så de smager øllen i de rette sammenhænge. Så oplever folk, der ikke normalt bryder sig om øl, at det kan smage fortræffeligt. F.eks. går vores Barley Wine særdeles godt til and, mens Chili Triple er en formidabel tapasøl. På julefrokostbordet er specielt vores Old English Ale, som har en smag af appelsin og er en smule krydret, fantastisk til snaps. Til årets julefrokost skal vi naturligvis have Chili Triple til laksen, fordi den giver den helt rigtige kontrast til den lidt fede fisk".

Står det til Eddie Szweda, skal specialøl vinde markedsandele fra vin i fremtiden. "Vi konkurrerer faktisk ikke med pilsneren, den drikkes i andre sammenhænge, end vores specialøl. Hver ting til sin tid".

**VIND EN TAPASAFTEN
MED VENNERNE TIL
EN VÆRDI AF 10.000 KR.**

Lækre tapas fra Zelected Foods og specialøl krydret med forrygende stand up af Eddie Szweda fra Midtfyns Bryghus. Vind på zelectedfoods.dk

Tomatmarineret laks med Chili Triple

DET SKAL DU BRUGE:

½ kg lakseside med skind
1 spsk. Tapaz Soltørret
Tomatpenade
2 tsk Spize Basilikum & chili olie
Paprika
Salt
1 glas Spize Rødbede Pesto
1 æble
Frisk dild

SÅDAN GØR DU:

Smør laksesiden med Tapaz Soltørret Tomatpenade og dryp med lidt olie. Krydr med salt og paprika, og bag laksen i ovnen ved 200 °C i ca. 15 min.

Skær æblet i tern og bland dem med Spize Rødbede Pesto og hakket dild. Servér laksen med Rødbede Pesto og Chili Triple øl fra Midtyns Bryghus.



Chili Triple er en favorit fra Midtyns Bryghus. Den har en fyldig smag af malt og mild humle, og en chilismag, der kommer snigende som en sød prikken på tungen. Ikke underligt, at øllen er populær.



JUL rimer ikke altid på SUL

Det er vanskeligt at forestille sig et julefrokostbord uden steg. Men hvorfor servere dem traditionelt, når de nu kan komme på bordet som små lækre tapas med et sundt, friskt og velsmagende tilbehør inspireret af Middelhavslandene.

Sprød miniaturesteg

6-8 personer

DET SKAL DU BRUGE:

1 kg svinekam med svær (uden ben)
Groft salt
Spize Sort peber i kværn
4 hele nelliker
1-2 laurbærblade
persille
1 glas Tapaz Borettane løg i Balsamico

SÅDAN GØR DU:

Rids sværen i tern, og gnid den godt med salt, så saltet kommer ned imellem sværene. Krydr med friskkværnet peber og stik nelliker og laurbærblade ned imellem sværene.

Læg stegen på en bradepande med rist, i en kold ovn, og sæt ovnen på 200 °C. Steg flæskestegen ca. 1 1/4 time, til den har en centrumtemperatur på 65 °C. Skær stegen i tern af ca. 4 x 4 cm, og server med rødkål og borettane løg.



Knasende rødkål

Snit et lille rødkål fint, og vend den i en marinade af 2 spsk. Spize Persille Pesto, ½ dl Spize Lemon olie, 2 spsk. hvidvinseddike, salt og friskkværnet peber. Drys med ½ dl hakket persille, og lad blandingen trække min. 30 min.

Sul kommer af det oldnordiske ord sufl, som betyder fed mad af svinekød, fx. flæsk og medisterpølse.

Mandel mørbrad

6-8 personer

DET SKAL DU BRUGE:

1 svinemørbrad
Salt, peber
1 æggehvite
50 g Tapaz Roasted and Salted mandler
Tapaz Semidried cherrytomater
Tapaz Aioli

SÅDAN GØR DU:

Puds mørbraden. Skær den i 6-8 tykke skiver, tryk dem en anelse fladere, og krydr med salt og peber.

Vend bøfferne i sammenpisket æggehvite og dernæst i hakkede mandler, og lad dem stå lidt, så paneringen kan sætte sig.

Steg bøfferne i smør ca. 3 min. på hver side, og servér med Tapaz Semidried cherrytomater, friter af rodfrugt og Tapaz Aioli.

Frække friter

Skræl 1 kg rodfrugter, skær dem i lange, tynde stave, og pensl dem med olie. Bag dem i ovnen ved 225 °C i ca. 30 min., til de er gyldne.



SEMIDRIED CHERRYTOMATER har en fyldig og intens smag af solmoden tomat. Gennem tørringsprocessen fremkommer den fantastiske delikate smag, der gør tomaterne velegnede til en hvilken som helst ret med kød, grøntsager, pasta eller ris. Brug semidried cherrytomater til pindemadder med mozzarella og oliven, som en lækker topping på pizza eller i en grøn salat.



And à la Pasfall

.....
"Julen er for mig først og fremmest traditioner, som man ikke skal røre for meget ved. Og så igen – der skal være plads til en smule fornyelse. Julen må godt være mere kvalitet, men med et mindre udvalg. Jeg serverer hellere én rigtig god ret, end ti dårlige".
.....



VIND

Vi sætter 10 signerede eksemplarer af Thomas Pasfalls nye, 344 sider tunge gourmet kokebog "Pasfall" på højkant. Deltag på zelectedfoods.dk.

Du kender ham godt. Fra TV, hvor han var hovedperson i "Cecilie og madklubben", fra artikler i bladene eller simpelthen bare fra den gode omtale, der følger ham. Thomas

Pasfall har for længst funderet sig som en af Danmarks dygtigste kokke. Han har forladt jobbet som køkkenchef og restauratør på Munkebo Kro, og er startet "helt forfra" med spisestedet Pasfall i

hjerter af Odense. Dispositionen har uden tvivl været rigtig; siden åbningen i maj, har spisestedet haft udsolgt hver eneste aften. Noget af en præstation, når man ved, at stedet har plads til op mod 90 à la carte gæster. Stemningen hos Pasfall er moderne, mere uformel, end den var på Munkebo Kro, mens maden har den samme høje kvalitet baseret på gode råvarer. Og at dømme efter anmeldelserne, er spisestedet et must for alle madelskere.

Spørger man Thomas Pasfall, hvordan trenden inden for mad 2014 ser ud, så er svaret: "Vi er tilbage til de rene råvarer og den rene smag. Den tendens bliver endnu mere udpræget. Maden skal ikke pakkes ind, den skal have et klart udtryk. Den rå stil, hvor maden ikke er så tilberedt, fortsætter, og vi vil fortsat se inspiration fra molekylær gastronomi*. Storytelling bliver også væsentlig i fremtiden. Det er stadig det lokale og råvarer med historier, vi går efter".

Servér and til jul à la Thomas Pasfall. Det ser fantastisk ud, og er i virkeligheden slet ikke vanskeligt at fremtrylle – og særligt ikke, når vi får lov til at kigge den anerkendte kok over skulderen.

* Molekylær gastronomi er et relativt nyt begreb inden for madlavning. Der forskes i gastronomiens mangfoldigheder samt afdækning af nye praktisk realiserbare muligheder for at tilberede et lækket måltid.

DET SKAL DU BRUGE:

8 pers.
4 stk. andebryst
250 g hindbær
8 stk. små persillerødder
200 g kantareller
1 rødløg
8 skalotteløg
Tapaz Balsamico Glaze
Honning
Rosenpeber
Flagesalt
Frisk timian

Crumble af andeskind,
skalotteløg, timian, brød
og citron.

SÅDAN GØR DU:

Crumble: Skær andeskindet i små stykker, som ristes sprøde på en tør pande. Bland med finthakket skalotteløg, timian, brød skåret i små tern og et strejf citron, og steg videre, til blandingen er knasende sprød. Knus din crumble med bagsiden af en kniv, og opbevar den i en beholder med låg, til den skal anvendes.


Andebryst: Rids og steg andebrysterne på en pande i 6-7 min. Glasér med honning. Halvér skalotteløgene og brun dem på en pande til de er gyldne. Rens kantarellerne og rist dem kortvarigt på panden. Kog persillerødderne i 4-5 min., og vend dem i den sprøde crumble, når de er kølet lidt ned. Drys skalotteløg med flagesalt, og andebryst med rosenpeber.

Smør Tapaz Balsamico Glaze på tallerkenen med en paletkniv. Anret en bund af grøntsager og bær, og placér en skive andebryst på toppen. Drys med fine ringe af rødløg og frisk timian.

EN ÆGTE KLASSIKER FRA MODENA IGP.

Tapaz Balsamico Glaze er produceret af ægte balsamico fra Modena IGP, som er kogt ind til en lækker tyktflydende konsistens.





Der er noget magisk ved ostebordet. Bedst som man har lovet sig selv, at nu kan man simpelthen ikke klemme en bid mere ned, så kommer der ost på bordet. Og det kan de færreste af os stå imod. 15 kg ost. Så meget spiser hver dansker i gennemsnit hvert eneste år. Så server ost med sindsro.

FIGNER MED GORGONZOLA

Skær et kryds i hver figen og kom et stykke gorgonzola i. Drys med hakkede nødder og dryp med Tapaz Balsamico Glaze.

ANANAS MED PESTO

Skrel en ananas og skær den i mundrette tern. Smør med Spize Basilikumpesto. Top med en lille frisk mozzarellakugle og pynt med frisk basilikum.

FYLDTE KRUSTADER

Fyld en skefuld flødeost naturel blandet med hakkede Tapaz Taggiasca oliven, Tapaz Schiacciate dell'Etna oliven samt strimlede soltørrede tomater i en Tapaz krusade. Drys med hakkede mandler.




NYHED



KIRSEBÆRPEBER MED FLØDEOST

BRUSCHETTA MED TOPPING



Smør bruschetta brød med Tapaz Bruschettatopping med tomat og læg et stykke manchego på hver. Pynt med Tapaz Semidried Cherrytomater og oliven.

FORMIDABELT OSTEBORD

TAGGIASCA
OLIVEN



SCHIACCIATE
DELL'ETNA OLIVEN



SUPER BARIOLE
OLIVEN



**100%
NATURLIGE**

Oliven fra
Selected Foods
indeholder aldrig
farvestoffer.



Vær klar til nytårstalen

Klokken 18 appetizers

VILDSVIN PÅ KNAS

Smør Tapaz Crostini med artiskok tapenade og læg en skive vildsvin terrine på. Pynt med grillede svampe, sprød bacon og lidt grønt.

ARTISKOKKER I SVØB

Smør en skive lufttørret skinke med artiskokpesto. Skær den i 3 strimler og sno en strimmel omkring en grillet artiskok. Pynt med semidried tomat.

FIGEN PÅ ANDE TERRINE

Læg en skive Ande Terrine på Tapaz Bruschetta og pynt med skiver af frisk figen.



Er du ikke vild med champagne, så prøv **BARLEY WINE** fra Midtfnys Bryghus. Med en alkoholstyrke på 10 %, og en let bitter smag af karamel og frugt, er der lagt i støbeskeen til en ægte nytårs-klassiker.



Den første danske, radiotransmitterede nytårstale blev holdt i 1940 af Statsminister Thorvald Stauning. Året efter – i 1941 – indledte det danske kongehus samme tradition, da Frederik den 9. holdt Danmarks første kongelige nytårstale til folket.

SNAPPE "SNO BRØD"

Smør en tynd pizzadej med din yndlingspesto fra Spize. Drys revet ost over, og skær dejen i 2,5 x 20 cm lange strimler, som snoes før bagning i ovnen i 8-10 min. ved 180 °C.

TAPAZ TERRINER er fremstillet i Aix sur Vienne i hjertet af Limousin i det sydvestlige Frankrig. Terrinerne indeholder kød af en høj kvalitet, og er udelukkende baseret på naturlige råvarer – helt uden kunstige tilsætningsstoffer og farve. Brug Tapaz Terriner på crostini med pynt af cornichoner, på ristet rugbrød eller flûte, og som fyld i krustader.



Hører du til dem, der har fået nytårstorsk hvert eneste år, dengang du var barn, så er der to muligheder: Enten hader du torsk, eller også kan du ikke forestille dig et nytår uden. Uanset hvilken af de to kategorier, du tilhører, bør du prøve denne fantastiske nytænkning af en af de mest traditionsrige retter overhovedet; nytårstorsken.

Nytårs torsk

Ovnbagt torsk
på rødbede med
peberrodspesto

8 personer

DET SKAL DU BRUGE:

4 små rødbeder
4 skiver bacon
½ kg torskefileter
Salt, peber
8 tsk peberrodspesto
kørvel

SÅDAN GØR DU:

Skrub rødbederne, pak dem ind i folie og bag dem i ovnen ved 200 °C i ca. 45 min. Smut skallen af og halver dem.

Steg baconen sprød. Del torskefileterne i 8 stykker, fold dem evt. så størrelsen passer ift. rødbeden. Krydr og bag dem i ovnen ca. 10-15 min. afhængig af tykkelsen.

Smør rødbederne med pesto og anret torsken med pynt af bacon og frisk kørvel.

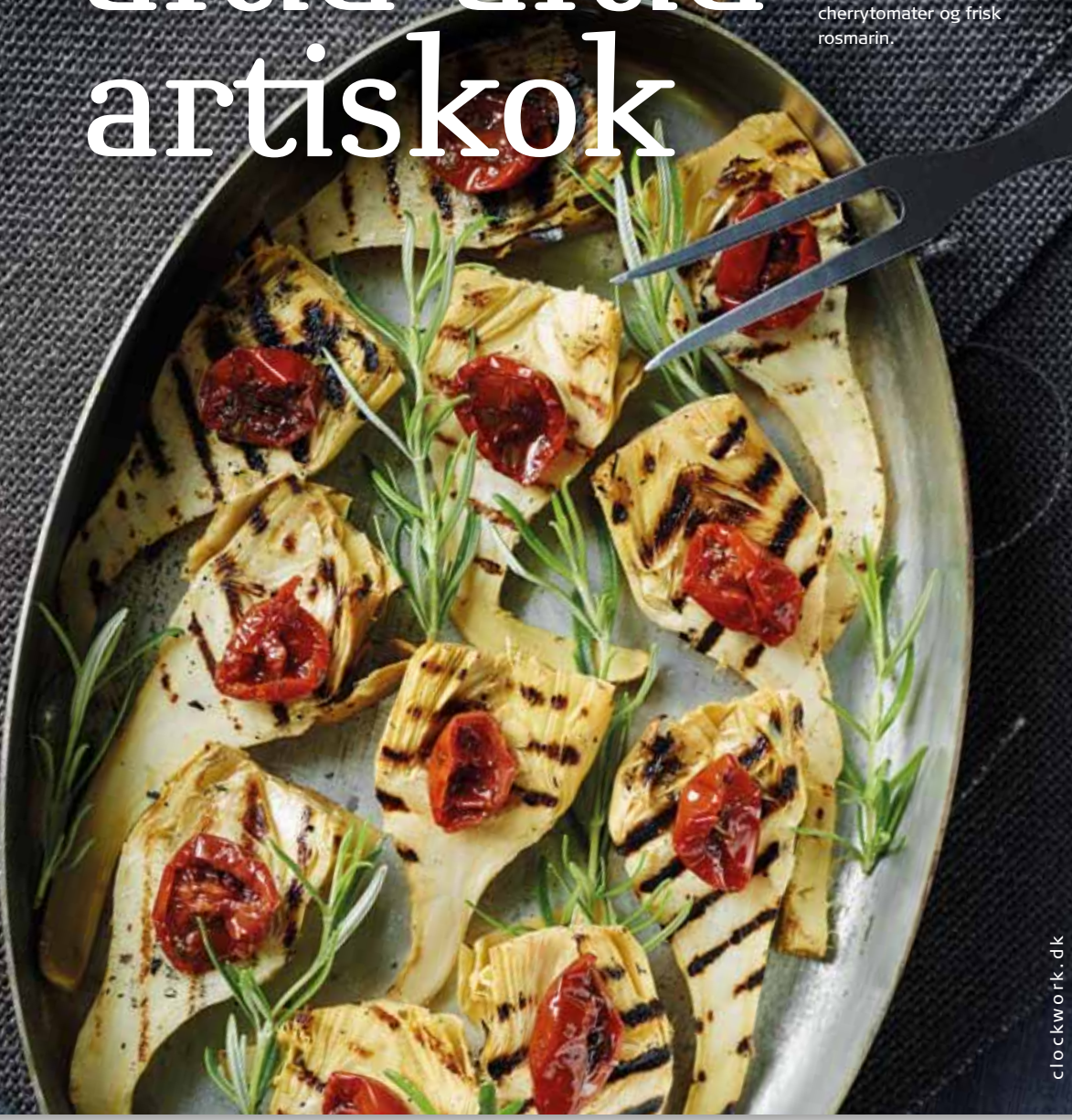
NY NORDISK RØDBEDE PESTO er en farvebombe. Brug den, hvor du i dag anvender syltede rødbeder: Som topping på postejen eller terrinen, i pastasalaten, som kold sauce til kødet eller lav et farverigt brød ved at blande pestoen i dejen.



NY NORDISK PEBERROD PESTO er cremet og flødeagtig med en smule varme, uden at være stærk. Peberrod Pesto smager fortræffeligt i pasta, men kan også anvendes i sandwiches, som kold sauce til kødet, eller som topping på smørrebrødet.

altid altid artiskok

Rens og halvér Tapaz artiskokker med stilk. Steg artiskokkerne på en varm grillpande i ca. 10 min. Server med Tapaz Semidried cherrytomater og frisk rosmarin.



clockwork.dk



TAPAZ ARTISKOKKER

Gode råvarer gør forskellen. Tapaz artiskokker er dyrket og høstet i middelhavsområdet, og lagret i solsikkeolie. Artiskokkens delikate smag gør den populær til stort set alle retter med kød, fisk og kylling. Og med lidt snilde er artiskokken den mest festlige julemenu, du kan forestille dig. Husk altid artiskok på bordet.



zelectedfoods.dk