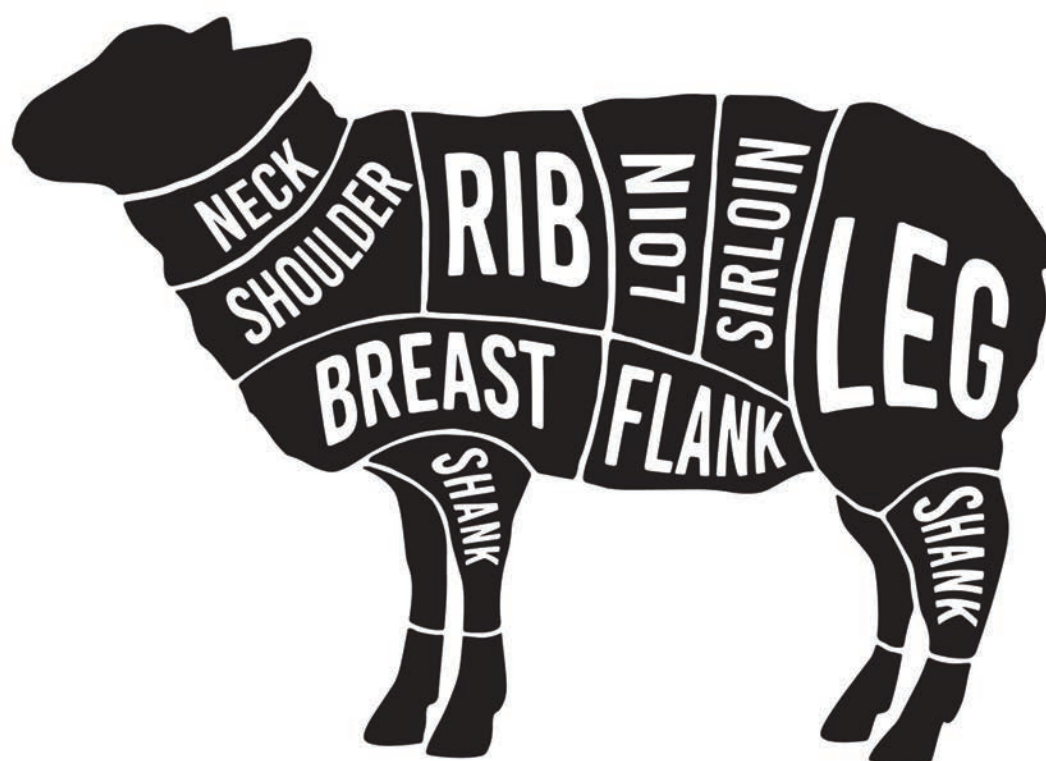




Oppskriftshefte

lam



Kontakt oss gjerne for mer informasjon:

Ordrekontoret	22 88 46 04/05	ordre@abcorneliussen.no
Produktsjef Roger Brenna	907 38 868	roger.brenna@abcorneliussen.no
Produktsjef Ola Stuberg	918 65 213	ola.stuberg@abcorneliussen.no
Produktsjef Rune Øistad	913 18 405	rune.oistad@abcorneliussen.no
Salgskonsulent Rolf Nygaard	916 04 429	rolf.nygaard@abcorneliussen.no
Produktsjef Svein Høgden	924 48 753	svein.hogden@abcorneliussen.no
Salgs- og fagkonsulent Tom Emil Høydahl	924 28 574	tom.emil.hoeydahl@abcorneliussen.no
Produktsjef Morten Lundquist	957 25 327	morten.lundquist@abcorneliussen.no
Produktsjef Bjørn Jensen	900 22 871	bjorn.jensen@abcorneliussen.no

Lammelår

Dette er en oppskrift på et relativt mildt saltet lammelår, smaksatt med en urteblanding fra Frutarom med smaker man forbinder med Sør-Frankrike og tilsatt litt hvitløk for en ekstra piff. Om ønskelig kan lårene gjerne lettrøkes før koking. Ved å ha litt tilvekst og koke i kokepose får man et saftig produkt og kokeposen bevarer smaken. OptiForm PPA+ er for at gjestene rundt bordet ikke skal få ubehag i mageregionen. Spør gjerne en av våre selgere om en clean label-variant av denne påskeklassikeren.

Eventuelt kan du la beinet være i låret, forvarme stekeovnen til 125° C og la låret ligge der til termometeret viser 62° C i kjernen. Da tar du det ut av ovnen og pakker det inn i folie og lar det hvile en times tid mens du tilbereder de fløtegratinerte potetene, rører i sausen og åpner kartongen med rødvin.

Artikkelnummer	Artikkelnavn	Mengde	Næringsinnhold pr. 100 g	
	Lammelår u/bein m/knokekjøtt	10	Protein	17,9
	Vann	1,655	Karbohydrat	0,7
4710006110	Nitrittsalt	0,125	Fett	10,3
4755004550	Purasal OptiForm PPA Plus	0,18	Salt	1,8
4815004920	Ham m/omrødning	0,075		
4620005720	Campagna krauterm. 405/38 avk	0,14		
4610000940	Pepper sort 500/54	0,018		
4610000710	Hvitløksgranulat 505/03	0,020		

Tilberedning:

- 1) Ben ut lammelår, fjern hinner og kjertler. La gjerne knokebeinet sitte igjen så du har en fin kølle.
- 2) Løs fosfaten ut i kaldt vann til det er helt oppløst. Rør så ut salt og laktat til du har en gjennomsiktig lake.
- 3) Sprøyt låret til ønsket tilvekst er oppnådd.
- 4) Masser låret varsomt i trommel til du er fornøyd med spensten i kjøttet.
- 5) Samle låret og nett det, helst med et kokenett fra TruNet og vakumer det i en krympepose fra Flexopack.
- 6) Kokes på 80° C til kjernetemperatur holder minst 74° C, det tar ca 3 timer. Kjøl ned over natten på kjølerom.



Sous-vide lammebog



Lammebog er fantastisk smakfullt kjøtt og en herlig råvare å koke supper og frikasse på. Lammet har mye karakteristisk egensmak, og kan i tillegg tilsettes mange spennende smaker. Denne varianten har inspirasjon fra Sør-Europa. Kjøttet kan lages, og selges i sous-vide-posene. Kundene kan enkelt ta med seg ferdig produkt hjem og trenger kun oppvarming før servering.

Kjøttet er mørt, men har fortsatt konsistens. Om man ønsker en 'pulled'-effekt på kjøttet, slik at det kan rives i biter med gaffel, kan koketiden forlenges. Varmes i ildfast form i ovnen på 200°C i 25 minutter eller på grillen til den er gjennomvarm.

Serveres med eksempelvis fløtepoteter med hvitløk, taboleh med sitron og mynte, tzatziki eller en gresk salat.

Tomatisert lam				
Artikkelnummer	Artikkelnavn	Mengde	Næringsinnhold pr. 100 g	
	Lam bog m/ben	10,000	Protein	17,4
4975005240	Sous Vide-posen L 250x350		Karbohydrat	0,6
4710006120	Vakumsalt	1,400	Fett	11,8
4610000940	Pepper sort grov	0,200	Salt	1,1
4610000710	Hvitløksgranulat	0,225		
4610001100	Løkpulver	0,225		
4610004750	Fennikel hel	0,150		
4610000650	Paprika malt	0,300		
4610001140	Spisskum malt	0,150		
4610000160	Koriander malt	0,125		
4710002870	Dextrose Monohydrate	0,100		
4710015380	Soltørkede tomater	0,225		
4635008540	Superba OA	0,100		
	Tomat, hermetisk	3,800		

Tilberedning:

- 1. Bogen pusses og knoken skjæres av i leddet. Den øverste delen av bogen skal brukes.
- 2. Tomatene og krydderet blandes godt sammen til en klumpfri masse.
- 3. Bland bogen og tomatblandingen godt sammen slik at blandingen dekker hele bogen og vakumer posen.
- 4. Posen steames på 80° C i 5 timer, før posen avkjøles og er klar til salg.

Alternativt har vi et bredt utvalg av ferdige marinader fra ABC, Gyros Akropolis passer perfekt til lam.

Gyros Akropolis				
Artikkelnummer	Artikkelnavn	Mengde	Næringsinnhold pr. 100 g	
	Lam bog m/bog	10,000	Protein	17,4
4975005240	Sous Vide-posen L 250x350		Karbohydrat	0,6
4640006505	Gyros Akropolis marinade	0,800	Fett	11,8
			Salt	1,1





Lammerull

Lam er godt som pålegg, og forbindes kanskje mest med juletida, men smaker godt året rundt.

Dersom man vil prøve en annen variant enn den klassiske med ingefær og purre, kan man trygt prøve seg frem med smaker. Lam og rødvin er en god kombinasjon og brukes ofte sammen i matretter, så et pålegg med innslag av rødvin burde være populært.

Ham m/omrødning er en fosfatblanding fra ABC laget til påleggsproduksjon. I pålegg anbefaler vi også bruk av Purasal fra Corbion Purac for hemming av uønsket bakterievekst og forlenget holdbarhet. Purasal er en blanding basert på kaliumlaktat, saltene av naturlig melkesyre, og er produsert ved fermentering av sukker og kalium. Produktet er høykonsentrert og anbefalt dosering i disse reseptene er 1,4 % på toppen av satsvekten til farsen og tilsettes sammen med vannet i prosessen. Purasal har en mild saltsmak og gode antimikrobielle egenskaper som forhindrer patogener, spesielt Listeria, i å vokse, og forlenger holdbarheten i produktet.

Rødvin				
Artikkelnummer	Artikkelnavn	Mengde	Næringsinnhold pr. 100 g	
	Lammerullsortering	8,500	Protein	15,3
	Vann	1,500	Karbohydrat	0,4
4815004920	Ham m/omrødning	0,300	Fett	10,4
4710006110	Nitrittsalt	1,700	Salt	1,8
4635011430	Rødvinsekstrakt	0,250		
4610000650	Paprika	0,150		
4610000940	Sort pepper grov	0,125		
4610000250	Ramsløk, kuttet	0,175		

Klassisk				
Artikkelnummer	Artikkelnavn	Mengde	Næringsinnhold pr. 100 g	
	Lammerullsortering	8,500	Protein	15,3
	Vann	1,500	Karbohydrat	0,4
4815004920	Ham m/omrødning	0,300	Fett	10,4
4710006110	Nitrittsalt	1,700	Salt	1,8
4610005010	Purre grønn/hvit	0,200		
4610001220	Ingefær malt	0,200		
4610000510	Sort pepper malt	0,250		
4610000740	Persille	0,100		

Lammepølse

Pølser er alltid godt, og kun fantasien setter grenser for hvordan de kan smaksettes og utformes. Disse reseptene er tenkt som snacks-pølse eller knacker, for eksempel stoppet ut i 26/28 tarm.

Pølser er gode produkter å ha avskjær fra nedskjæring, slik at man får mest mulig ut av dyret. Her er det to varianter, en grøppet med svin, og en grov med høyt kjøttinnhold. Her har vi gått for eksotiske smaksprofiler, og begge kan enkelt justeres ved å f.eks. senke eller øke chili og pepper for å få ønsket styrke. Karrivarianten kan serveres med rømmedressing og frisk koriander, debrezineren kan serveres med en god chiliketchup.



Karri 10 kg				
Artikkelnummer	Artikkelnavn	Mengde	Næringsinnhold pr. 100 g	
	Svinesortering 23 %	3,400	Protein	11,6
	Småflesk	0,500	Karbohydrat	4,9
4710006110	Salt nitritt/vakum	0,130	Fett	19,9
4750007620	Pøkulus	0,030	Salt	1,7
4735000040	Plasmulgin	0,022		
4720005830	Potetmel	0,320	Kjøttandel	71 %
4755004540	Purasal Optiform PPA+	0,160		
	Vann/is	2,300		
4610000590	Karri	0,160		
4610001050	Paprika malt	0,040		
4710000840	Ingefær malt	0,020		
4610000160	Koriander malt	0,010		
4610001160	Løk	0,015		
4610001150	Fennikel malt	0,005		
	Vann/is	2,300		
	Grøpp inn:			
	Fåresortering 25 %	3,000		

Lam og karri er en god kombinasjon, og denne varianten er inspirert av den tyske currywurst med mye smak. Her har vi laget en halvgrov type, delvis på svin og delvis på får.

1. Kvern kjøttet på 4 mm hullskive.
2. Tilsett salt og bland kjøttet til en seig masse.
3. Tilsett tørrstoffer, krydder og vann i farsen, kjør farsen til en jevn blanding.
4. Stopp ut i ønsket tarm, vi anbefaler 26/28 fåretarm.
5. Røyk og kok til ønsket kjernetemperatur, dusjes med kaldt vann og avkjøles.

...forts. Lammepølse

Debreziner 10 kg				
Artikkelnummer	Artikkelnavn	Mengde	Næringsinnhold pr. 100 g	
	Lam bog u/ben	3,600	Protein	15
	Fåresortering 25 %	4,000	Karbohydrat	2,8
4710006110	Salt nitritt/vakum	0,150	Fett	17,3
4750007620	Pøkulus	0,030	Salt	1,7
4735000040	Plasmulgin	0,030		
4720005830	Potetmel	0,240	Kjøttandel	88 %
4755004540	Purasal Optiform PPA+	0,150		
4615002615	Debreziner OG OA	0,120		
4610001050	Paprika malt	0,070		
4610000920	Sort pepper malt	0,020		
4610000610	Chipotle	0,018		
4735000730	Hvitløk	0,015		
	Vann	1,200		

Debreziner er opprinnelig en lettrøkt, ungarsk pølse med smak av paprika, hvitløk og merian.

Dette er en grov type, laget kun med lam, med høy kjøttandel og mye egensmak i råstoffet.

1. Kvern kjøttet på 5 mm hullskive.
2. Kjør storfesorteringen og saltet seigt, tilsett vann/is gradvis.
3. Tilsett tørrstoffene og småflesket, kjør massen til en finemulgert masse.
4. Tilsett fåresorteringa og grøpp inn. Kjør 3-4 runder og bland godt inn.
5. Stoppes i ønsket tarm. Vi anbefaler en 26/28 fåretarm i 15 cm lange pølser.
6. Spyles, tørkes, kokes til ønsket kjernetemp og dusjes med kaldt vann før avkjøling.





Arne B. Corneliussen AS