

Seafood to go...



Kulmule nuggets

med pommefrites i krydderurter
og mild chiliremoulade
10 pers.



1500 g. Kulmule nuggets forstegte
2000 g. Pommefrites (10 x 10 mm.)
250 g. Mayonnaise
2 tsk. Dijonsennep
70 g. Kapers
50 g. Cornichoner eller syltede drueagurker
1 stk. Løg
½ Chili
Chili pulver eller chilipuré
Dild og bredbladet persille
Salt og peber
Pynt: Citron, tomat og persille

1. Rør mayonnaise med dijonsennep, bland fint hakket kapers, cornichoner, løg og chili i.
2. Smag remouladen til med salt, peber og chili pulver eller chilipure.
3. Steg kulmule nuggets, steg pommefrites og krydr dem med salt, vend pommefrites med groft hakket dild og bredbladet persille.
4. Kom remouladen i en skål, anret pommefrites og fisken, pynt med citron, tomat og persille.

Fiske - landgangsbrød

m. lakseswip
10 pers.

15 skiver Røget laks
400 g. Rejer
10 stk. Fiskefilet (andet fisk kan anvendes)
5 stk. Flutes ca. 17 cm.
6 – 8 stk. Kogte æg
2 stk. Gulerødder
2 stk. Pastinak
2 stk. Porrer
½ dl. Citronvinaigrette
200 g. Mayonnaise (swip)
200 g. Græsk yoghurt (swip)
300 g. Flødeost
Krydderurter (dild, karse osv.)
Salt og peber
Pynt: div. salat, citron, lime, tomat osv.

1. Rens grøntsagerne og skær dem i meget tynde skiver, mariner dem i vinaigretten.
2. Blend fem skiver røget laks og rør det med mayonnaise og yoghurt, smag til med salt og peber (swip).
3. Rør flødeosten med hakkede krydderurter og fordel den på resten af lakseskiverne, der herefter lukkes sammen.
4. Del flutes stykkerne og smør dem med swippen, kom lidt salat på, anret henholdsvis æg med rejer, stegte fiskefileter med marinerede grøntsager og lakselommen på brødet.
5. Pynt landgangsbrødet med passende pynt.



Grov rødspætteburger

med rejer, citronmayonnaise
og grøntsagssalat
10 pers.



10 stk. Panerede rødspættefileter
250 g. Rejer
10 stk. Grove burgerboller
20 stk. Grønne asparges
3 stk. Gulerødder
½ stk. Blomkål
300 g. Græsk yoghurt
5 stk. Forårsløg
1 stk. Rødløg
200 g. Mayonnaise
2 stk. Citroner (saft og skal)
Salatmayonnaise til smøring
Sprøde salatblade og evt. pynt

1. Rens grøntsagerne og skær dem i små tern, giv asparges, gulerødder og blomkål et let opkog og afkøl dem, vend dem herefter i græsk yoghurt, tilsæt finthakket forårsløg og rødløg.
2. Smag mayonnaisen til med citronsaft og skal.
3. Bag bollerne, steg fisken og smør bollerne med salatmayonnaise.
4. Kom salatblade på bollen, fordel grøntsagssalaten, anret fisken ovenpå og kom citronmayonnaisen og rejer på, pynt med passende tilbehør og luk burgeren.

Stegt ris med indbagte blæksprutteringe

og sydlandsk grøntsagssalat
10 pers.

1500 g. Indbagte blæksprutteringe
1000 g. Kolde kogte ris
4 stk. Tomater
2 stk. Salatløg
2 stk. Squash
1 stk. Peberfrugt
400 g. Græsk yoghurt
Hvidløg og puré af røget chili efter smag
150 g. Salatost
Hakket oregano og basilikum
150 g. Soltørrede tomater
Olie til stegning
Salt og peber

1. Befri tomaterne for kerner, skær grøntsagerne i små passende stykker og bland dem i yoghurten tilsmagt med hvidløg og chilipuré, sammen med salatost og hakkede soltørrede tomater.
2. Steg de kolde ris i olie, krydr dem med salt, peber og krydderurter.
3. Friter blæksprutteringe, anret risen, kom ringene ovenpå og salaten ved.



Stegt sejfilet

med kold frikassé af kartofler og grøntsager
10 pers.

20 stk. Panerede, forstegte sejfileter
750 g. Kolde kartofler i tern
300 g. Gulerødder i tern
300 g. Selleri i tern
300 g. Porre i ringe
1 stk. Rødløg
15 stk. Grønne slikasparges
350 g. Mayonnaise
200 g. Creme fraiche
Dijonsennep efter smag
Hakket persille, citron og tomat
Salt og peber

1. Damp gulerødder, selleri og porre, lad dem afkøle, hak rødløg og skær asparges i fine stykker.
2. Rør mayonnaise og creme fraiche sammen og smag til med dijonsennep, salt og peber, bland de afkølede grøntsager, kartoffel tern, hakket rødløg og asparges stykker i.
3. Bag fisken færdig, og anret den sammen med frikasséen og pynt med persille, citron og tomat.

3 stk.
røget
med sprø
citronmar
10 pers.

400 g. Pulled salmon med peber
10 stk. Røget hellefisk vertikalsskåret
5 stk. Røget ørredfilet
250 g. Græsk yoghurt
Friskhakket dild
30 skiver Flutes
(skråt skåret 6-7 mm. tykke)
Hvidløggsmør til gratinering
150 g. Pizzaost
150 g. Tomatpenade
1 stk. Agurk
30 stk. Cherrytomater
Udvalg af salat
100 g. Grana Padano-ost i flager
Citronvinaigrette efter behov

10 stk. Sandartfilet
10 skiver Groft sandwichbrød
1 stk. Agurk
Salt
1 dl. Lagereddike
40 g. Sukker
Hakket dild
200 g. Bacon

1. Lav agurkesalaten, del agurken på langs to til tre gange og skær den i lange skiver, drys dem med salt. Hviletid to timer. Rør eddike, sukker og hakket dild sammen, vrid agurkeskiverne og kom dem i lagen.

2. Svits finthakket bacon med løg i tern, skåret tomat, hakket hvidløg og tomatkoncentrat og lad relishen koge mør under låg, lad den afkøle.

Dagsret fisk

Alt brød og
gratinerede salater



1. Rør pulled salmon med græsk yoghurt og dild, del ørredfileterne på langs.
2. Smør 10 brødskeer med hvidløgssmør, drys 10 brødskeer med pizzaost, smør 10 brødskeer med tomat tapenade, gratiner alle brødene i en varm ovn.
3. Befri agurken for kerner og skær den i små stave, del cherrytomaterne, bland dem med salaten.
4. Anret salaten, mariner den med citronvinaigrette, lav et lille plateau af lakseblandingen, kom hellefisk og ½ røget ørredfilet ovenpå, læg de gratinerede brødstykker ved og drys med osteflaggerne.

- →
- 2 stk. Løg
 - 6 stk. Tomater
 - 4-5 fed Hvidløg
 - 2 tsk. Tomatkoncentrat
 - 300 g. Salatmayonnaise
 - 1 stk. Rødløg
 - ½ bk. Rucola

3. Rør salatmayonnaise, fint hakket rødløg og rucola sammen til en swip, smør ristede skiver af sandwichbrød med denne.
4. Grill sandartfileterne, lav sandwichs med de sprøde salater, grillet fisk, relish og frisk agurkesalat.

Sandwich

med grillet sandart,
tomatrelish og agurkesalat
10 pers.



Koldrøget laks

med blåskimmelost, marineret båndpasta,
tomat og soltørrede oliven

10 pers.

30 stk. Vertikalskåret røget laks
200 g. Saint Agur
(anden blåskimmelost kan anvendes)
750 g. Kold kogt båndpasta
4-5 fed Hvidløg
2 dl. God olivenolie
1 stk. Rødløg
Frisk basilikum
150 g. Revet parmesan
5 stk. Tomater (meget modne)
200 g. Soltørrede oliven
Salt og peber

1. Skær laksen i mundrette stykker, skær blåskimmelosten i tern.
2. Vend båndpastaen med hakket hvidløg, olie, hakket rødløg og basilikum samt revet parmesan, smag til med salt og peber, lad den marinere ca. en time.
3. Anret båndpastaen i ti portioner, læg den midt på tallerkenen, fordel laksestykkerne rundt om og drys tern af Saint Agur og tomat uden kerner samt soltørrede oliven rundt om.



Panini

*med tomatsalsa, parmesan,
røget tun og oliventapenade
10 pers.*



600 g. Røget tun i skiver
10 stk. Panini
2 stk. Løg
6 stk. Tomater
4-5 fed Hvidløg
3 tsk. Tomatkoncentrat
Olie til stegning
250 g. Mozzarella, revet
150 g. Parmesan i flager
Oliventapenade til smøring

Oliventapenade:

Blend 250 g. sorte oliven med 4-5 fed hvidløg og olivenolie til en passende konsistens og smag til med frisk kværnet peber.

1. Svits løg, tomat, hvidløg og tomatkoncentrat i olie, kog mør under låg og blend, del paninierne og smør tomatsalsaen på bunden, drys revet mozzarella på og placer skiverne af røget tun ovenpå.
2. Smør oliventapenade på toppen, drys parmesanflager på tunen og luk paninien.
3. Varm paninierne i en klemmegrill eller en sandwichtoaster.

”Stjernes kud”

af rødspætte og laks i pandekage
10 pers.

10 stk. Panerede rødspættefileter
10 stk. Lakse portioner
300 g. Rejer
10 store Madpandekager
(eventuelt hjemmelavede)
200 g. Mayonnaise
200 g. Græsk yoghurt
2 spsk. Tomatpuré
Dild og purløg efter smag
30 stk. Grønne slikasparges
(eventuelt snitasparges i dåse)
Salatmayonnaise til smøring
Små salater, citron, agurk og tomat

1. Rør dressingen sammen af mayonnaise, græsk yoghurt, tomatpure og hakkede krydderurter.
2. Damp de grønne asparges, steg rødspættefileterne og damp laksen.
3. Lun pandekagerne og smør dem med salatmayonnaise, kom lidt små salater på, kom herefter en rødspættefilet, en lakseportion og asparges på hver pandekage.
4. Fordel dressingen og rejerne og luk pandekagen sammen som en wrap og pynt den med citron, agurk og tomat.



Nud
og i
med hurtig
10 pers.

1500 g. Tunsteaks (6-7 stk.)
2-3 stk. Solo hvidløg
Olie til stegning
1 stk. Grøn peberfrugt
1 stk. Rød peberfrugt
½ Rød chili
½ Grøn chili

1. Skær tunsteaksen op i tynde strimler (6-7 mm.). Skær hvidløgene i halve skiver og bland dem sammen med lidt olie i tunstykkerne.
2. Rens peberfrugter og chili og skær dem i passende stykker.
3. Steg nudlerne i olie sammen med peberfrugt og chili, krydr dem med revet ingefær, salt, peber og røget chilipuré.

500 g. Pulled salmon naturel
1000 g. Melede kartoffer
1 stk. Løg
3 l. Hønsbouillon eller fiskebouillon

1. Skræl kartoflerne og løget, skær dem i grove tern og kog dem i hønsbouillon.
2. Blend suppen med flødeost og smag den til med salt og peber.

Tilbehør: Grove flutes, eventuelt lune kar

Nudler i chili ingefær

Stegt tun i citronvinaigrette



1500 g. Kolde kogte æggenudler
Revet frisk ingefær efter smag
1 tsk. Røget chilipuré
1 dl. Citronvinaigrette
Friskhakket koriander
Salt og peber

4. Steg tunstykkerne med hvidløg i rigeligt olie ved høj varme i ganske kort tid. Sigt olien fra og mariner fiskestykkerne i citronvinaigretten i kort tid.
5. Anret de stegte nudler, drys med friskhakket koriander, og kom den stegte tun henover.

500 g. Flødeost
2 stk. Rødløg
Purløg efter behov
Salt og peber

3. Pil rødløgene og hak dem, fordel laksen og de hakkede rødløg i ti portioner, kom den varme suppe på og drys med hakket purløg.

toffeltern i suppen.

Kartoffelsuppe med varmroget laks 10 pers.



Indbagt sej

på tortilla med stegt majs, BBQ, guacamole og rejespyd
10 pers.

20-30 stk. Indbagt sej
10 stk. Rejespyd 30 g.
10 stk. Tortilla (store)
750 g. Løse Majs
Smør til stegning
250 g. BBQ sauce
200 g. Flødeost
400 g. Guacamole
1 bk. Rucola
Eventuelt hvidløgsolie

Guacamole:

3 stk. Avocado
2-3 fed Hvidløg
½ Rød chili
Saft af en citron
3-4 spsk. Creme fraiche 18%
Salt og peber

1. Steg de løse majs i smør, tilsæt BBQ sauce og flødeost.
2. Bag fisken færdig, steg rejespyddene i hvidløgsolie og lun tortillaerne.
3. Kom majsstuvningen på tortilla og rul den halvt sammen, fordel guacamole herpå og anret fiskestykkerne ovenpå og pynt med rucola, stegte rejespyd og hvidløgsolie.

1. Rens og blend grøntsagerne, rør forsigtigt creme fraiche i og smag til med salt og peber.
2. Lad den trække i ca. en time inden den anvendes.



Wraps

fyldt med røget laks og æggesalat

10 pers.



20 skiver Koldrøget laks
10 stk. Tortilla (store)
300 g. Rejer (kan undlades)
8 stk. Kogte æg
250 g. Kold kogt pasta (små)
1 stk. Rød peberfrugt
1 stk. Rødløg
350 g. Mayonnaise
150 g. Creme fraiche 18 %
Karry efter smag
Salt og peber
Udvalg af pynt (salat, tomat, citron osv.)

1. Mayonnaise og creme fraiche røres med en passende mængde karry, hakket æg, peber frugt, rødløg, rejer og pasta, smag salaten til med salt og peber.
2. Lun tortillas og kom to stykker røget laks på hver, fordel æggesalaten på midten af wrapen og luk dem sammen på almindelig vis.
3. Pynt med diverse passende pynt.



*Flere "Seafood to go" opskrifter
og inspiration på
www.polarfoodservice.dk*





*Inspiration til serveringer
med fisk & skaldyr
www.polarfoodservice.dk*





Seafood to go...

Udgivet af:

Polar Seafood Foodservice

H. E. Bluhmes Vej 30

6700 Esbjerg

Tlf.: +45 87 23 50 70

www.polarfoodservice.dk