



Skagenrøre

– velsmakende
nyhet fra Delikat



Delikat Skagenrøre, en klassisk gammel resept, nå tilpasset norske storkjøkken

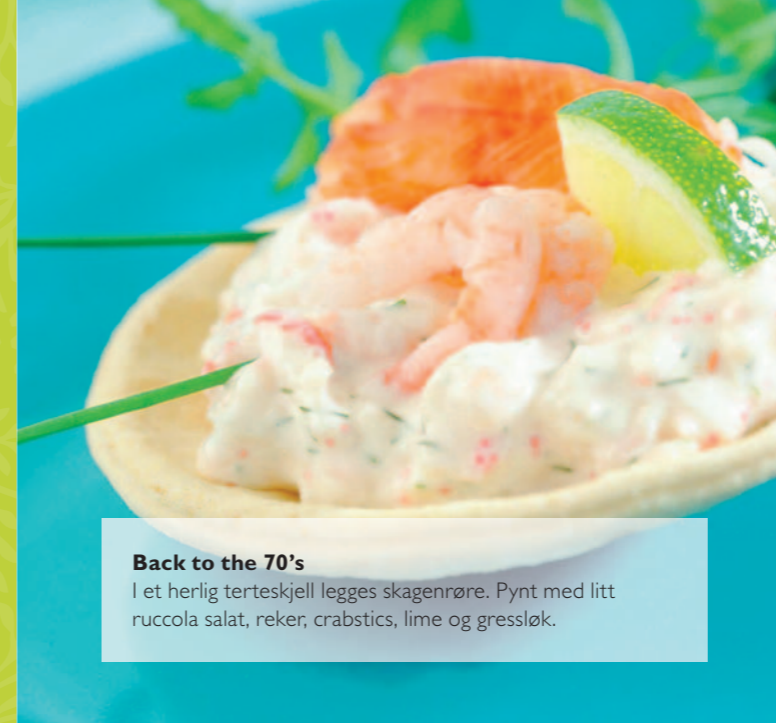
Kanskje tenker du på kunstmalerer og det spennende lyset ved Skagen på Jylland i Danmark når du hører navnet "Skagenrøre". Men visste du at Skagenrøre faktisk stammer fra Sverige? Det er med utgangspunkt i en god gammel svensk resept at denne smakfulle salaten er laget.

Det er mye gode råvarer i en ekte Skagenrøre

Delikat Skagenrøre inneholder alle selvskrevne ingredienser som reker, crabsticks og selvfølgelig lodderogn. I tillegg er den tilsatt rømmearoma, som gir salaten en mild og kremet smak. Vi har spart deg for mye tid med ferdig salat som ingrediens til din egen rett.

Tips om spennende småretter med Skagenrøre

Skalldyrssalater er i tiden og særlig Skagenrøre har blitt veldig populært. Dette er både et smakfullt og økonomisk godt alternativ til bruk i for eksempel forretter. Delikat Skagenrøre er en klassiker med mange flere bruksområder enn du tror, og vi vil her presentere noen av dem for deg med mat som yrke.



Back to the 70's

I et herlig terteskjell legges skagenrøre. Pynt med litt rucola salat, reker, crabsticks, lime og gressløk.



Skagencocktail - gammel klassiker, ny vri

I et glass legges finsnittet issalat og paprika. Toppes med Skagenrøre. Pynt med for eksempel reker, aspargestopper, paprika og kjørvel.



Skavokado - forrett eller lunsj

I en halv moden avocado legges Skagenrøre som pyntes med lodderogn og gressløk. Godt brød serveres ved siden av.



Bakt potet med Skagenrøre - lunsj, kveldskos eller nattmat

Bruk Skagenrøre som fyll i bakt potet og topp med finhakka løk og litt persille.



Toast Skagen - sprø god forrett

Stikk ut en toast av loff og stek gyllen på svak varme i margarin. Avkjøl. Legg på Skagenrøre og pynt med sitronbåt, lodderogn, dill og salat.



Appetizer Skagen - forrett eller fingermat

Bruk lefse, tortilla eller krotkake som du smører med et tynt lag Skagenrøre. Finhakk litt paprika og urter, og dryss på. Rull tett, og kutt i munnfullstore biter.

Varenr: 141702
EPDnr. 1206 465
Vekt: 1,5 kg
Emballasje: Fat
Antall i kartong: 2

Varenummerkode EPD



Foto: Eva Brand

Delikat Skagenrøre

Ingredienser: Vegetabilsk olje, reker (24 %), crabstick (23 %) [fisk, hvete-
stivelse, søtstoff (sorbitol), stabilisator (natriumpolyfosfat),
vann, sukker, salt, krabbe-aroma, krabbe-ekstrakt, risvin, smaks-
forsterker (natriumglutamat), fargestoff (karmin)], lodderogn
(2 %) [fargestoff (kinolingult)], eggeplomme, sennepsfrø, eddik,
fortykningmiddel (guarkjernemel, xantangummi, tragakant), løk,
surhetsregulerende middel (sitronsyre, melkesyre, natriumdiacetat,
eplesyre), konserveringsmiddel (kaliumsorbat, natriumbenzoat),
dill, aroma (fremstilt av rømme). **Inneholder søtstoff.**

Næringsinnhold: 100 g vare gir ca 1610 kJ (390 kcal) og inneholder:
Protein ca 7 g
Karbohydrat ca 3 g
Fett ca 39 g

Oppbevaring: Oppbevares kjølig (+ 2° til + 6°C).

