

THIS IS
A COLLECTION OF
OUR RECIPES

Food & Co.

A
COLLECTION
OF
OUR
RECIPES



A COLLECTION OF OUR RECIPES

FORORD

Hver dag sker der noget helt særligt i BESTSELLER.

Du kommer til frokost.

Du kommer med dit gode humør og dit nærvær, som du deler med os og dine kollegaer.

Det mærker vi. Det gør en forskel.

Du gør en forskel.

Den her kogebog er en gave til dig. Her står en smule om os, men vigtigst er det, at du her finder enkle, gode og klassiske BESTSELLER opskrifter og råd, som du kan bruge.

De kræver ikke meget - men de giver meget. Prøv selv – brug opskrifterne, forkæl dine gæster, og mærk efter hvad der sker. Det er noget helt særligt.

Husk, ingen har ikke patent på den gode mad, for det er dig, der er den vigtigste ingrediens.

Dine kokke, Food & Co. & BESTSELLER

2

BESTSELLER BRANDE

Vores fortælling

Banankage

Bolognese

Rugbrød

Did you know

11

BESTSELLER AARHUS

Vores fortælling

Grøntsagssuppen

Chokoladekage

Rugfler

Did you know

22

BESTSELLER VILA

Vores fortælling

Weggie Deller

Ramsløgspesto/sæsonpesto

Vila Ice Tea

Did you know

31

BESTSELLER CAMPUS

Vores fortælling

Æble/pære kompot

Øllebrød med vaniljecrème

Vegetarisk Stew med Gule ærter

Did you know

42

BESTSELLER HADERSLEV

Vores fortælling

Chicken Tikka Marsala

Vegetarisk Cottage Pie

Tomatsuppe

Did you know

BESTSELLER BRANDE



A COLLECTION OF OUR RECIPES

BESTSELLER BRANDE

Du skal først med til Brande. Her har hele 17 forskellige afdelinger til, i de fine bygninger tæt ved den midtjyske motorvej. Byen i byen har flere små og store veje, og følger du dem vest over lander du i personalerestauranten.

Kommer du lige før frokosttid, vil du helt sikkert bemærke en lind strøm af glade kollegaer på vej hen til os. Lytter du lidt efter i mængden hører du sikkert ordet "foodtruck" – for sådan en er der nemlig også i Brande.

Uanset hvor du vælger at finde din frokost, så er der noget for dig – det garanterer teamet i køkkenet.

Du bemærker helt sikkert også Køkkenchef, René, som åbner dørene til buffeten hver dag. Han gør sit til, at du og dine kollegaer føler jer velkomne og guider jer til den bedst mulige oplevelse.

I det hele taget, vil vi gerne sørge for, at du føler dig velkommen, uanset hvor du kommer. For det er dig, der er dagens højdepunkt.

PASTA BOLOGNESE

Du skal bruge:

200 g. hakket oksekød

200 g. naturlig plantefars

150 g. brunoise, (Grøntsager fx gulerødder, løg, selleri (eller hvad du nu har liggende i køleskabet) blendet groft eller skåret i små tern)

2 ds. hakkede tomater på dåse

2 spsk. tomatkoncentrat

2 dl. grøntsagsbouillon

Rapsolie

Salt & peber

Oregano og paprika

500 g. økologisk pasta, gerne grov

Revet parmesan

Basilikumspesto

Steg brunoise af i en tykbundet gryde ved lidt over middel varme, indtil det hele er blødt og løgene er klare.

Tilsæt kød, både oksekød og plantefarsen og brun det godt af. Ved god bruning af kødet, tilføj du ekstra smag til retten. Tilsæt nu hakkede tomater, tomatkoncentrat, lidt oregano og paprika.

Læg låg på gryden og lad det hele simre i minimum en times tid gerne to, ved lav varme. Hold løbende øje med at kødsaucen ikke koges tør, tilsæt så grøntsagsbouillon.

Husk altid at smage til med salt og peber, men først til sidst, lige inden du serverer!

Kog spaghettien efter anvisningen på pakken. Servér pastaen i dine flotteste, dybe skåle eller tallerkener. Hæld den varme bolognese udover og top op med frisk revet parmesanost og pesto lavet på krydderurterester fra køleskabet.



Er det en ægte bolognese?

Drop det. Kært barn har mange navne, og du skal ikke være for fin til at stå ved det. Tomatsovs, kødsovs, pastasovs, bolognese eller noget helt tredje.

Du kan bruge opskriften her, til at ramme en god, velsmagende og afbalanceret ret – eller du kan deltage i hvad der nærmest er en nationalsport, og finde på din egen.

Det vi gerne vil slå et slag for er, at du tænker på din pastasovs som en madspildsbekæmper – hvilket de fleste heldigvis allerede gør. For du kan vitterligt bruge det meste.

Vi har valgt at bruge oksekød i vores opskrift, men du kan bruge alt slags kød – og måske endnu bedre, helt droppe den – tøm i stedet din grøntsagsskuffe!

BRIOCHE BOLLER

7 boller

Du skal bruge:

155 g. mel

70 g. mælk

60 g. smør

1 stort øko æg

15 g. sukker

9 g. gær

3 g. salt

Du skal komme det hele i en røreskål, undtagen smør, og ælte det sammen i cirka 4 minutter.

Smørret tilsættes lidt efter lidt, og røres ind i dejen. Alt æltes sammen til dejen er blank og glat.

Du vejer boller af til 50 gram pr bolle, og kommer dem i en smurt form (bageplade er også fint). De skal hæve cirka en times tid på køkkenbordet.

Ovnens varmes op til 190 grader, når ovnen er varm – bages bollerne i 6-8 minutter.

Tiden kan variere fra ovn til ovn.

Opgradering: For en luksuriøs udgave kan du pensle briocherødet med brunet smør inden bagningen, og igen 2 minutter før bagningen er færdig – hvor du samtidig drysser med flagesalt.



Du kan selvfølgelig være flittig, men du kan også snyde... lidt

Bagning er ikke så svært, som det nogle gange bliver gjort til – du kan helt sikkert godt finde ud af det – det lover vi.

Men, hvis du nu har behov for lidt hjælp, så sælger vi rugbrød og weekendboller i kantinen hver fredag – men du skal have dine nye, hurtige sneakers på, det er nemlig først til mølle.

Er du ikke lige den hurtige type, så bare rolig, du kan også bestille det som take-away på din lokale Foodandco store.

I Brande alene bager vi 140 rugbrød, eller ca. 7000 skiver om ugen – som I spiser rub og stub af.

Uanset hvad du vælger, så sladrer vi ikke til din svigermekanik om, at du har købt brødet hos os – det er selvfølgelig hjemmebag.

BANANKAGE

Du skal bruge:

250 g. bananmos

93 g. mel

75 g. sukker

37 g. kærnemælk

30 g. chokoladeknapper

25 g. olie

1 æg

13 g. havregryn

2,5 g. natron

2,5 g. vanilje

0,5 g. salt

Du skal først piske æg og sukker til det er luftigt. Herefter tilsætter du resten af ingredienserne. I med dem og rør rundt.

Dejen hældes i en smurt form (lidt olie på papir rundt i kanterne), og bages i ovnen ved 180 grader i ca. 15-20 min. Tiden varierer fra ovn til ovn.

Du kan teste ved at prikke i den forsigtigt med en gaffel – hænger dejen ikke fast, er kagen klar. Husk også at kigge på farven på kagen.



Kager er gode for humøret og for madspild

Der er mange gode grunde til at få bugt med madspild – og særligt frugt madspild. Det er smart både økonomisk og bæredygtighedsmæssigt, og du slipper for de trælse fluer, som under tiden sætter sig på frugt, der nærmer sig sidste salgsdato.

Vi arbejder selv meget målrettet med det. Og banan er netop en af de råvarer, du ofte får i forskellige udgaver.

Vi samler fx bananerne fra jeres te-køkkener, piller dem og fryser dem ned. Så finder vi dem frem, når vi gerne vil lave kagen her. Overmodne bananer er sødere og mere velsmagende.

Så når dine bananer, æbler eller andet frugt ligger og ser ud, som din folkeskolemadpakke på en varm junidag lige inden sommerferien, og du bare gerne vil videre. Så frys dem ned, og brug dem i en kage - banankage er bare én af mange muligheder.

BESTSELLER BRANDE

DID YOU KNOW

A COLLECTION OF OUR RECIPES

- Vi bespiser ca. 1200 medarbejdere hver dag i Brande fra 17 forskellige afdelinger.
- Vores chauffør kører rundt i parken 8 timer hver dag med mødeforplejning, frugt og kaffe.
- Vi serverer Grab n´Go flere gange i ugen fra vores Foodtruck.
- Vi er 27 medarbejdere ansat i kantinen.
- Vi laver hvert år 4-6 forskellige treats, som kun er til for at gøre din hverdag mere spændende og overraskende. Vi fortæller ALDIG hvornår eller hvad, men vi glæder os altid til at servere det for dig.
- Vidste du, at vi bruger 50.000 bananer om året i Brande?
- Vi har vores eget bageri og alt bagværk er hjemmelavet af faglærte bagere.
- Vi afvikler mellem 40-60 arrangementer om året, store som små – og vi er vilde med det. Det er med til at afveksle og gøre vores dagligdag spændende og anderledes.

BESTSELLER AARHUS

BESTSELLER AARHUS

I Aarhus, helt ned til havnen, omgivet af store panoramavinduer – som mange udefrakommende misundeligt sætter næsen mod, og med en fuglerede placeret som blikfang, finder du det fineste, åbne køkken. Her møder du vores fantastiske team, imens de laver mad, så det kan mærkes. Her finder du også Køkkenchef, Andreas og Souschef, Christoffer. De er lidt et umage makkerpar. De har arbejdet sammen i næsten 20 år, og har begge fejret 10 års jubilæum ved BESTSELLER. Det betyder, at de også har været med siden indflytningen i huset i 2015. Sammen med deres team har de skabt et køkken, som arbejder intensivt med madspild og har smag tatoveret over hjertet. Her er smag konge og "What you see is what you get". Måske har du bemærket "The Mother Stock" – kæmpegyden som simrer med fonden over alle fonde?

Det er ikke kun dig, der synes, de laver god mad. Teamet deltager nemlig i en lang række events. Det gælder influencerevents for PIECES, kollektionsfremvisninger for VEROMODA og Copenhagen Fashion Week. Der er også private Holch-Povlsen familie-arrangementer som Sankt Hans, høstfester og fødselsdage.

Men det er ikke det vigtigste. Måske har du selv tænkt over det - panoramavinduer, fuglereder og havneplacering foruden - så er det fællesskabet vi deler, og det vi giver til hinanden, når du kommer og spiser, der gør stedet til det det er - tak.

A COLLECTION OF OUR RECIPES



Webshop Aarhus



@foodandco1439

GRØNTSAGSSUPPE

Du skal bruge:

1 kg. blandede grøntsager

(fx kartofler, porrer, gulerod, løg, tomat, pastinak, kål)

½ l. grøntsagsboullion – selvfølgelig gerne hjemmekogt

(Evt. mælk eller piskefløde hvis det skal være ekstra cremet og lækkert)

1 helt hvidløg

Olie

Friske krydderurter

(fx. Rosmarinkviste, timiankviste el.lign)

Groft salt

Friskkværnet peber

Skær grøntsagerne i grove stykker og fordel dem i en lille bradepande. Skær bunden af hvidløget og læg det i bradepanden sammen med grøntsagerne.

Fordel olie, krydderurter, salt og peber herover. Bag grøntsagerne i ovnen til de er helt møre.

Pres hvidløget ud og fjern evt. stilke fra krydderurterne.

Kom de bagte grøntsager i en gryde og hæld bouillon over.

Kog suppen i 5-10 min. og blend den helt glat. Tilsæt evt. lidt vand, hvis du ønsker en tyndere suppe.

Smag suppen til og brug gerne gode smagsgivere som: engelsk sauce, citron, dijon sennep, sriracha sauce.



Gør det en gang om ugen... mindst

Lav mad af dine rester.

Du kan bruge alt det gode i køleskabet, også de grøntsager, som ikke er helt friske – tilmed frosne grøntsager.

Generelt er det en god ide at gemme sine rester af grønt i fryseren (fx. ovnstegte kartofler fra lørdagens middag).

Bagning af grøntsager og rester i ovnen inden du fx bruger dem i en suppe, fremhæver deres smag og tilføjer umami-noter til din ret.

Giv det en chance - det er en enkel og smagfuld måde at nyde rester og grøntsager, spare penge og reducere dit madspild på.

Tænk en restedag ind i din madplan – en gang om ugen – mindst.

BESTSELLER AARHUS

CHOKOLADEKAGE

4-5 personer

Du skal bruge:

300 g. smør

300 g. chokolade (god kvalitet, f.eks. Callebaut knapper 57%)

300 g. sukker

8 æg

100 g. hvedemel

Smør smeltes og sukker tilsættes, herefter tilsættes chokoladen og når alle knapper er opløst, skal massen afkøle til stuetemperatur (mærk med en finger) herefter piskes æg i, og til sidst sigtes melet i.

Bagetid:

20-35 min ved. 160 grader. Den må gerne være lidt klæg, når den bliver kølet ned, så vil kagen sætte sig.

A COLLECTION OF OUR RECIPES



Chokoladekage – kagen der giver ad to omgange

For mange er et at det mest levende barndoms minder vedrørende mad, mindet om at få lov til at slikke skålen, når chokolademassen endelig er færdig, og chokoladekagen er sat i ovnen.

Er det ikke et af dine, så fortvivl ikke – nu har du chancen – du skal gøre det!

Chokoladekage er nemlig kagen, der giver ad to omgange – før og efter tilberedning. Vi kan ikke helt blive enige om, om det falder ind under madspild, når man omhyggeligt sikrer sig at intet chokolademasse rammer opvaskevandet. Men hvis du bliver fanget med chokolademasse i hele hovedet og skeen i kinden, så brug det som undskyldning. Vi tillader det.

RUGFLER

20-24 Rugfler

Du skal bruge:

700 g. hvedemel

560 g. vand

240 g. rugbrødsskorper/-ender gram

70 g. blandede kerner

40 g. havregryn eller rugflager

20 g. salt

10 g. sukker

10 g. gær

Læg dine rugbrødsrester til udblødning i vandet i minimum en times tid. Når tiden er gået, og brødet er udblødt, tilsætter du de øvrige ingredienser (minus blandede kerner), og dejen røres sammen til den slipper siderne på din skål.

Lad derefter dejen hvile i ca. 30 min.

Når dejen er hævet, former du den til brød, boller eller flade "Rugfler", og vender dem i de blandede kerner (du kan også bruge havregryn).

Så skal du lade dejen hæve minimum 1 time igen, til de er ca. dobbelt størrelse.

Dejen bages i ca. 20-28 minutter i en forvarmet ovn, ca. 190 grader (hold øje med dit brød, der er variation fra ovn til ovn).

Nyd det! Prøv også at bruge dejen til pølsehorn, som en sød snack med tranebær og mørk chokolade eller som grissini



Du kender det godt

I dagligdagen står du måske ofte med endeskiver af rugbrød, som du ikke ved, hvad du skal gøre af. Det samme gælder for os, og derfor udviklede vi en opskrift for at få dem brugt.

Men opskriften her, er ikke den eneste måde, som du kan bruge dine rugbrødsrester. Der er masser af muligheder:

Rugbrødschips

Øllebrød

Sprøde rugflager

Sprød rugcrumble

Cremet rug'otto'

Lagekagebunde med rugbrød

Vi legede os til vores opskrift på Rugfler, det kan du også. Prøv dig frem. Ofte smider du det måske ud alligevel. Det værste der kan ske er, at du får dig et godt grin.

BESTSELLER AARHUS

DID YOU KNOW

A COLLECTION OF OUR RECIPES

- Vi bespiser ca. 650-800 BESTSELLER medarbejdere hver dag i Aarhus fra 9 forskellige afdelinger.
- På en almindelig dag går vi omkring 15.000 skridt.
- Vi er 16 faglærte kokke i køkkenet.
- Vi pakker i gennemsnittet 60-80 take away portioner til jer hver dag – nem aftensmad = We love it. Storsælgeren er hjemmelavet fiskefrikadeller hver gang!
- To gange om året rejser vi med BESTSELLER til København for at servicere med fantastisk mad under hele Messen. Vi bruger 4-5 uger på forberedelse af menu, opsætning og forventning. Det er en kæmpe fornøjelse og vi glæder os hver gang.
- Vi kører tit interne konkurrencer mellem BESTSELLERS kantiner og i år vandt Aarhus konkurrencen med det største salg af Hveder pr. gæst i kantinen. I er vilde med nybagte hveder og i år blev det til 3 hveder i gennemsnit pr. ansat på Aarhus kontoret.
- Udover vores mange in-house aften arrangementer på Havnen hjælper vi også til på Constantinsborg, HEARTLAND og i Bredgade. Hedder det BESTSELLER, så er vi klar på at hjælpe, uanset hvor det er.

BESTSELLER VILA



A COLLECTION OF OUR RECIPES

BESTSELLER VILA

Vila er måske en af BESTSELLERS mindste lokationer, men det er måske også den smukkeste beliggende. Det tænker vi, at du har bemærket, hvis du har været der - lige ned til Stilling Sø.

Her møder du hver dag husets 3 kokke, som tilsammen har over 30 års erfaring i BESTSELLER.

Måske du har været kollega med dem, da de var ansatte i BESTSELLER. Du er formentlig på fornavn med dem – ellers bliver du det.

Køkkenet har et særligt fokus på bæredygtighed. De er på en mission for den grønne omstilling, og de grønne retter er derfor mere reglen end undtagelsen. Økologi og dyrevelfærd er omdrejningspunktet i deres køkken, og i virkeligheden er det, der sker på Vila, et godt eksempel på, hvad der skal til for at gå i en mere bæredygtig retning.

VEGGIE DELLER

4 personer

Du skal bruge:

800 g. rester eller frisk kogte økologiske ris, bælgfrugter, spelt etc.

1 håndfuld mynte/koriander/persille/purløg

(har du kun tørrede krydderurter, er det også rigtig fint)

½ stk rød chili

1 fed hvidløg

1 stk. øko citron

1 stk. øko æg

2 spsk. øko kikærtemel

2 tsk. salt & lidt peber

½ tsk. bagepulver

Blend ris/bælgfrugterne groft på en foodprocessor med chili, hvidløg krydderurter, salt og peber.

Tilsæt æg, revet skal og saft fra citronen.

Vend farsen med kikærtemel og bagepulver.

Dellerne eller bøfferne steges gyldne i rigeligt med varm olie.

Serves med f.eks. en sommerlig tabbouleh salat med feta, eller i en dejlig burger med aioli og frisk grønt.



Gem dine rester!

I stedet for at kassere tilbehøret fra din seneste madkreation, kan du fx gemme dine ris, bælgrugter, hvedekerner etc.

De kan nemlig få nyt liv og komme i fokus i et virkelig godt alternativ til frikadellerne eller bøffen i fredagsburgeren som veggie deller.

Med opskriften her, er der god plads til variation fra gang til gang, og hvis du smager til undervejs, kan det da ikke gå galt, vel?

Du har den.

BESTSELLER VILA

RAMSLØGSPESTO

4 personer

Du skal bruge:

½ l. rapsolie

1 øko citron

1 håndfuld ristede solsikkekerner

1 håndfuld frisk persille

1 håndfuld ramsløg i sæsonen

2 spsk. revet parmesanost

1 tsk. salt & lidt peber

Olien blendes med skal og saft fra 1 citron, ristede kerner, revet ost, salt, peber og friske urter.

A COLLECTION OF OUR RECIPES



Brug sæsonens grønne urter eller hvad du nu har tilgængelig

Feks. kan blancheret grønkål, kørvel og dild være spændende alternativer til mere traditionelle krydderurter.

Bruger du dem, så husk at tilføje 1 fed hvidløg, da ramsløgen har hvidløgsmagen.

Ellers tag ungerne med på skovtur og pluk friske ramsløg i sæsonen.

Vær altid opmærksom på grundig rengøring når man samler i naturen.

(Google evt. ramsløg inden hvis du er i tvivl, da der findes andre urter som ligner ramsløgen, men der ikke bør spises).

BESTSELLER VILA

VILA´S ICETEA

4 personer

Du skal bruge:

1 l. vand

4-5 stk. frugt

1 håndfuld isterninger

1 stk. økologisk citron

2 spsk. honning

1 brev te

1 liter vand koges op.

Frugterne skæres groft og tilføjes.

Du skal koge det i 5 min.

Sluk for varmen og lad væsken trække i 30 min.

Te, honning og økologisk citron i skiver tilsættes.

Lad den trække igen indtil stuetemperatur, og sæt den derefter i køleskabet natten over.

Icetea´en sigtes og tilføjes isterninger.

A COLLECTION OF OUR RECIPES



Red frugterne!

Ser sæsonens indkøbte frugter trætte ud, er de økologiske pærer med en træls skræl eller har blommerne fået stødmærker...

Så brug dem i en dejlig ice tea, lige til at nyde på terrassen.

Experimentér gerne med frugtblandinger og hvad te du nu har i skabet. Tilføj f.eks. lidt ingefær, 1 stjerneanis eller 1 kanelstag for at give et lille twist.

Bum. Lækker og læskende ice tea.

Ice, Ice Baby...

BESTSELLER VILA

DID YOU KNOW

A COLLECTION OF OUR RECIPES

- Hvert år spiser du og dine kollegaer jer igennem 1,1 tons gulerødder. Det er ca. 7,5 kg økologiske gulerødder hver om året.
- Vila er den lokation i BESTSELLER hvor der indtages flest vegetariske måltider.
- I Vilas køkken er vi specialister i at sylte og fermentere, og du vil hele året rundt finde forskellige og spændende varianter på buffeten.
- Vila's køkken har altid samarbejdet med de små lokale leverandør, frisk fisk fra Havnens Fiskehus og Ost fra Grand Fromage er på menuen hvert uge.
- På Vila er der altid åben i "butikken" og købmændene i kokketøjet har altid et godt tilbud på f.eks. hjemmebag m.m.

BESTSELLER CAMPUS

CAMPUS ligger i rolige og idylliske omgivelser perfekt til fordybelse lige uden for Brande.

Det er hjemsted for BESTSELLER PEOPLE afdeling og vi er også så heldige, at alle elever i BESTSELLER har deres skoleforløb på stedet – 8 x 1 uges forløb over 2 år – det giver en livlig og god stemning i huset.

Campus danner også rammerne for mange workshops og træninger for vores internationale kollegaer. Her er både møde-og træningslokaler, og der kan være ca. 70 overnattende gæster.

Når du er her, er det det skønne køkkenpersonale og pigerne på rengøringsholdet, der sørger for, at du har det godt.

Det er en gave at få lov til at sætte vores præg på de spirende smagsløg, der kommer her forbi, og samtidig gøre det hjemligt for dig.

Måske har du været her? Hvis ikke, så glæder vi os til at se dig!



ÆBLE/PÆREKOMPOT TIL DESSERT

1 liter

Du skal bruge:

4 stk. æbler

4 stk. pærer

2 dl. vand

60 g. brun farin

1 stk. vaniljestang

Æblernes og pærernes kernehuse fjernes, skrællen kan godt bevares.

De skæres derefter i grove stykker og blandes sammen med vand, farin, vaniljekorn og vaniljestang.

Indholdet skal simre stille og roligt indtil æbler og pærer er halvt mos og halvt faste.

Smag evt. til med mere farin og lidt revet citronskal efter smag.

Derefter kommes kompotten på køl.

Kompotten kan bruges til fx dessert og tilbehør til ost.



Når du alligevel er i gang med æblerne!

Når du har skåret kernehuset af dine æbler ud, så kan de puttes direkte i eddike.

Hvis du lader dem trække i 2 måneder får du en lækker æbleeddike.

Fjern de "syltede" kernehuse og tør dem i ovnen, når eddiken har trukket færdig.

Når det er gjort, kan du male dem til eddikestøv, som er et fantastisk krydderi til chips og kiks.

Også pænt overlegent af sige til dine venner, om ikke de skal have lidt af dit hjemmelavede eddikestøv på deres chips, ik?

Vi garanterer for effekten.

ØLLEBRØD MED VANILJECRÉME

Øllebrød

Du skal bruge:

1 kg. rugbrød/brød

7 dl. vand

33cl. øl (efter eget ønske)

2 spsk. brun farin

1 tsk. stødt kanel

1 tsk. vanilje sukker

1 tsk. stødt kardemomme

Vaniljecrème

Du skal bruge:

3 dl. piskefløde

1 dl. skyr

1 tsk. vanilje sukker

½ tsk. revet citronskal

Øllebrød

Pluk brødet i mindre stykker i en gryde. Overhæld brødet med vand og lad det stå og trække i minimum 2 timer, men gerne til natten over.

Tilsæt øl, farin, kanel, vanilje sukker og kardemomme og bring det i kog. Husk at røre grundigt.

Lad det koge i 30 min. Når det har kogt, skal det stavblendes til den konsistens, du ønsker.

Vaniljecrème

Fløden piskes let, derefter kommes skyr, citronskal og vaniljesukker i, som du vender let sammen.



Ude godt men hjemme bedst

Ude i verden er det næsten ikke til at opdrive – og herhjemme har vi et utal af variationer på hylterne i det lokale supermarked.

Vi taler om rugbrød.

I Danmark køber vi meget rugbrød, og smider meget af det ud igen, fordi vi ikke får det spist.

Men med opskriften på øllebrød og rugfler, har du en god grund til at bruge det – også selvom det er lidt tørt.

Så næste gang du skal på langfart, så tag bare noget rugbrød med ud i verden. Med opskrifterne her rækker det nemlig langt.

VEGETARISK STEW MED GULE ÆRTER

4 personer

Du skal bruge:

300 g. søde kartofler

300 g. græskar

300 g. gulerødder

250 g. gule flækærter eller kikærter

(udblødt natten over i rigelig med vand og drænet for vandet)

20 g. tørrede abrikoser

1 dl. vand

2 stk. løg

1 stk. aubergine

3 fed hvidløg

1 ds. kokosmælk

3 spsk. tomatpure

2 spsk. stødt koriander

2 spsk. gurkemeje

1 ts. kanel

Skræl søde kartofler, græskar og gulerødder; skær dem i tern, og fordel dem på en bageplade. Vend ternene med $\frac{1}{4}$ af olivenolien, og drys med salt.

Skyl auberginerne, skær dem i 1 cm tykke skiver, og fordel dem ligeledes på en bageplade. Pensl skiverne med $\frac{1}{4}$ af olivenolien, og drys med salt.

Steg grøntsagerne i ovnen ved 200 grader i 25 minutter, indtil de er møre og gyldne.

Brun løg og hvidløg i en gryde med en smule olie. Tilsæt kanel, gurkemeje, salt og peber, og steg i 5 minutter.

Skær tørrede abrikoser i skiver, og tilsæt dem sammen med kokosmælk, vand, tomatpure og de gule udblødte ærter. Bring det hele i kog, og lad retten simre under låg i 15 minutter. Tilsæt de ovnbagte grøntsager, rør rundt, og smag retten til med salt og peber.

Rist mandlerne let gyldne på en tør pande, og drys dem over retten sammen med plukket koriander inden servering.



Bælgfrugten kommer!

Hvis der er en ting, som alle er enige om, så er det, at bælgfrugter er fremtidens mest centrale måltidskomponent. Det kan vi lige så godt lære – og der er noget at lære.

For overordnet set, så spiser du (vi i Danmark) for lidt bælgfrugt i forhold til, hvad vi burde. Det fylder simpelthen alt for lidt på vores tallerkner.

Mad med bælgfrugter er ikke begrænset til dit minde om udkogte, grønne bønner som side til det tørre stykke kyllingebryst, der stadig ligger i din kind efter konfirmationerne i april.

Der er uanede, smagfulde, eksotiske, lækre, vilde & simple retter med bælgfrugter. Bælgfrugten er hovedrollen – og vores stew med gule ærter er blot twistet du har brug for.

Velbekomme!

BESTSELLER CAMPUS

DID YOU KNOW

A COLLECTION OF OUR RECIPES

- Campus blev oprindeligt bygget til at skulle være træningssted for alle butikschefer fra SELECTED og Jack & Jones fra hele verden. Derfor findes der et showroom i kælderen.
- Dine måltider på Campus kommer fra 2 faste kokke samt 4 dygtige ungarbejdere, som også er i træning.
- Vi laver mad til mellem 50-100 personer om dagen og mødeforplejning derudover.
- Vi laver morgenmad, frokost, aftensmad plus tre mellemsnacks alle dage på nær fredag, for vi har overnattende elever fra hele landet i huset på fuld forplejning. De fylder huset med liv og glæde og er altid så søde og hjælpsomme.
- Campus er placeret i naturlige og grønne omgivelser, hvilket gør det muligt at dyrke, passe og plukke vores egne krydderurter lige direkte fra baghaven.
- Campus er ved at indtage pladsen som BESTSELLERS officielle mødecenter, dagligt har vi besøg af brands indefra Brande lokationen, som skal afvikle deres møder i vores fine faciliteter og vi står altid klar med fuld forplejning morgen til aften.
- På Campus tilbyder vi kokkeskole for 10-20 personer ad gangen og det er skønt at have BESTSELLERS medarbejdere med i køkkenet. Vi instruerer dem i at lave en 3 eller 4 retters menu, mens snakken flyder og stemningen er høj.

BESTSELLER HADERSLEV



A COLLECTION OF OUR RECIPES

BESTSELLER HADERSLEV

Når du træder ind ad døren i Haderslev, fornemmer du hurtigt, at der sker ting og sager – faktisk nærmest døgnet rundt seks dage i ugen.

Det gør der, fordi her er både kontorfolk, lagerfolk ja stort set "alle-folk". Det er blandingen af mennesker og fagprofessioner i Haderslev, der skaber en unik og god stemning. Alle kender alle. Det skal man, for ellers kan det dårligt fungere.

Køkkenet i Haderslev bliver drevet i samme tidsrum som lageret. Det vil sige aftener, weekender, højsæsoner og lavsæsoner - hele ugen. Og selv om det kan lyde af meget, så har Peter, Elena, Alex, Janine, Jelena, Riley, Maria og Mike alle trofast været i køkkenet i næsten 6 år.

Vi sørger for, at alle er med, og at der er en bred og klassisk buffet, som giver energi og madoplevelser til alle – uanset hvem du er, og hvad du laver.

Her er også altid plads til dig, så kom endelig forbi.

CHICKEN TIKKA MASALA

10 personer

Du skal bruge:

8 stk. kyllingebryst, uden ben, skåret i 2,5 cm tern

800 g. hakket tomat på dåse

4 løg, skåret i tern

2 rød peber, uden sten og skåret i tern

1,5 dl. fløde

1,5 dl. naturel yoghurt

25 g. smør

6 spsk. Masala Paste

4 spsk. tomatpure

4 spsk. rapsolie

3 spsk. mango chutney

Hakket koriander, til servering

Masala Paste:

5 fed hvidløg

1 knold ingefær skåret groft

1 rød chili uden kerner og skåret groft

2 spsk. stødt spidskommen

1 spsk. gurkemeje

1 spsk. paprika

1 spsk. garam masala

4 kardemomme frø

Tilføj lidt vand eller rapsolie og blend til den er glat og homogen.

Varm rapsolien og smørret op i en stor gryde, med låg. Tilsæt løg og lidt salt når smørret bruser. Steg stille og roligt i 15-20 minutter indtil løgene er bløde og gyldne

Tilsæt tikka masala paste og rød peber, steg videre i 5 minutter, til smagen af masalaen har sat sig.

Kom nu kyllingebrystet i og rør det godt ind i pastaen. Steg i 2 minutter, tilsæt så tomater, tomatpure og 2 dl vand.

Læg låget på gryden og lad herlighederne simre i 15 minutter. Rør en gang imellem i gryden, og vær opmærksom på at kyllingen er gennem tilberedt.

Nu tilføjes mangochutney, fløde og yoghurt. Varm stille og roligt igennem. Smag til med salt og peber. Serveres med koriander, basmatiris og naan-brød.



VEGETARISK COTTAGE PIE

6 personer

Du skal bruge:

800 g. kogte grønne linser

400 g. dåse hakkede tomater

200 ml. rødvin

2 løg, finthakket

2 gulerødder, finthakket

2 bladselleri, finthakket

4 fed hvidløg, knuste og hakkede

½ bundt timian, plukket blade

2 spsk. oliven olie

2 spsk. tomat pure

2 spsk. soya

2 spsk. sukker

2 spsk. rødvinseddike

Til mos:

1 kg. søde kartofler, skrællede og skåret i tern på 3x3

30 g. smør

2 spsk. plantebaseret mælk

2 spsk. græskar frø

2 tsk. sennepspulver

Hæld løg, gulerødder, bladselleri og olivenolie i en stor sautergryde. Steg over medium varme i 8-10 minutter indtil grøntsagerne er bløde, tilføj hvidløg og steg endnu et minut. Kom rødvin i gryden, og kog sammen i 2 minutter, indtil det meste af vinen er fordampet. Tilføj timian, tomatpure, soja, sukker og eddike og rør det hele sammen. Kom nu de kogte linser, tomater samt 1 dl vand i gryden, lad det simre i 10-12 minutter, indtil det er reduceret.

Imens laves mosen som skal på toppen. Bring en stor gryde med vand i kog, og hæld søde kartofler i og kog dem møre. Dræn kartoflerne og tilsæt smør, sennepspulver og mælk, mos det hele sammen og smag til med salt og peber.

Varm ovnen op til 200 grader. Smag linsegryden til og hæld den i en stor kasserolle. Kom mosen oven på - start ude i siderne og arbejd dig ind imod midten. Drys græskarkerner på toppen, og bag den i 30-35 minutter indtil den er gylden på toppen.



TOMATSUPPE

6 personer

Du skal bruge:

2 kg modne tomater

1,5 l. grøntsagsfond

1 stor løg

1 stor gulerod

1 bladselleri

2 spsk. olivenolie

2 spsk. tomatpure

2 spsk. balsamico

2 laurbærblade

Frisk basilikum

Frisk oregano

Salt & peber

Lidt sukker

Løg, gulerødder og bladselleri skæres i små stykker og tomaterne i kvarte.

Olivenolien varmes i en mellemstor gryde, på lav varme. Kom løg, gulerødder og bladselleri i gryden og rør rundt. Fortsæt under omrøring indtil grøntsagerne er bløde og klare. Tilføj tomatpure, rør rundt imens pureen steger og dækker alle grøntsagerne. Kom tomaterne i, tilsæt lidt sukker, friskkværnet sort peber og laurbærblade. Sæt låget på gryden og lad retten simrer i 15 minutter på lav temperatur. Tilføj 1,5 l grøntsagsfond og lad hele herligheden koge i 2 timer – husk at røre jævnlgt i suppen.

Tag gryden af komfuret, fjern laurbærbladene og blend suppen indtil den er helt glat.

Tilsæt balsamico og kog suppen igen i 30 min. rør løbende. Suppen smages til med salt, peber og evt. sukker. Sidste finish er lidt finthakket basilikum og oregano på toppen.



Tomatsuppe som vor mor lavede den (måske)

Vi er godt klar over, at den her opskrift tager lidt tid – men den kan for det meste, passe sig selv.

Det gode ved den er, at tomatsuppe og supper helt generelt, egner sig rigtig godt til nedfrysning.

Så når du alligevel er i gang med at lave noget – kan du lige så godt lave meget, og putte det i fryseren til en regnvejrsdag.

Føler du for det, kan du tilføje lækre suppehorn, eller måske en lille klat skyr/cremefraiche eller yoghurt naturel oven på.

Suppe kan varieres på et utal af måder alene gennem tilbehøret.

Prøv dig frem!

BESTSELLER HADERSLEV

DID YOU KNOW

A COLLECTION OF OUR RECIPES

- I Haderslev laves der mad til ca. 270 om dagen (rekorden er 420).
- Vi har åbent 24/7 – 6 dage i ugen hele året.
- Juli og december er det vi kalder "peak season" – så det er et halvt år med ekstra fart på.
- Vi er 5 fuldtidsansatte og 3 deltidsansatte, og vi arbejder på skift og deler dag og nattevagter imellem os - så I kan møde os på alle tidspunkter.
- Vi fylder frugt og kaffe op hver dag på hele lokationen, og en tur med opfyldningsvognen tager godt og vel 1 time fra ende til ende - det giver godt 4.000 skridt på kontoen.
- Vi i Haderslev kantinen byder på mange forskellige slags smagsoplevelser på buffeten da de bruger inspiration fra deres hjemland. Gæsterne i Haderslev får ofte serveret retter fra Australia, Rumænien, Ukraine og Danmark selvfølgelig.
- Kantinen ligger på 2. sal, har store panorama vinduer fra gulv til loft og har den flotteste udsigt over skøn natur.
- I 2024 renoverer vi kantinen med nyeste trends inden for indretning og tilføjer flere små rum i til afvikling af møder.

A COLLECTION OF OUR RECIPES

Tekst: Food & Co.
Opskrifter: René Beck-Hansen
Andreas Ebbesen
Morten Rasmussen
Mounir Carstensen
Michael Prosser
Foto: Andreas Ebbesen
Layout og illustration: Food & Co.

Tryk: November 2023
Udgave 1, 1. oplag 2023

Alle rettigheder forbeholdes. Ingen del af denne bog må gengives, lagres i et søgesystem eller transmitteres i nogen form eller med nogle midler: grafisk, elektronisk, mekanisk, fotografisk, indspillet på plade eller bånd, overført til databaser eller på anden måde uden Food & Co.'s skriftlige tilladelse. Det er tilladt at citere med kildeangivelse i anmeldelser.

BESTSELLER