

REDNING

STÄRKELSE AV SVENSK POTATIS

PERFEKT SOM REDNINGSBAS
I KALLA SÅSER

HJÄLPER DIG ATT BLI MER
KLIMATSMART I KÖKET



 KOCKENS®



Lyckat exempel från Trollhättan

”Redning = klimatsmart”

I Trollhättan ligger ett av Sveriges största produktionskök. Där tillagas 8000 portioner varje dag och distribueras till Trollhättans Stads samtliga grundskolor och många kommunala förskolor. Kommunens mål är att erbjuda en hållbar skollunch, där minska köttkonsumtionen och öka andelen vegetarisk mat är en viktig del.

Dietköket brukar prova och testa alternativa råvaror och tillagningsmetoder till sina maträtter i mindre skala för att sedan ta ut det i verksamheten. Redning är en produkt med många bra egenskaper. Det är svensk råvara, den är dryg och kan användas oavsett tillagningsmetod och våra kockar har en jättebra bas att arbeta med, säger Monica Knutsson, kock i dietköket. Utifrån detta började vi testa hur vi kan använda Redningen som en bas i kalla såser, fortsätter Monica.

Testet blev väldigt lyckat. Monica berättar att de har kunnat minska mängden mejeriprodukter och höja mängden växtbaserat. De har också hittat en bra balans i textur och smak. ”Det är viktigt i vårt arbete, det ska smaka lika gott som innan”.

De kalla, mer hållbara såsarna finns nu på menyn och serveras till alla. Dessutom är kalkylen till det bättre vilket är ett stort plus.

Klimatsmart

Kockens Redning, från stärkelse av svensk potatis, går utmärkt att använda i köket oavsett tillagningsmetod.

”Med hjälp av
**Kockens Redning har
vi kunnat minska mängden
mejeriprodukter och höja
mängden växtbaserat”**

Monica Knutsson
Centralköket Trollhättan



RECEPT FRÅN TROLLHÄTTANS CENTRALKÖK

Samtliga recept är anpassade för 10 portioner.



Kall citron- och honungssås

230 g crème fraîche 34 %	Salt
110 g matlagningsyoghurt	Kockens vitpeppar malen
25 g citronjuice, färskpressad	80 g Redning
25 g flytande honung	100 g vatten

Tillagning

Några dagar innan, koka citronjuice och potatisredning och kyl (80 g redning/liter vatten). Rör ut crème fraîche och redning först och ta sedan i matlagningsyoghurten. Smaksätt med honung, salt och peppar. Späd med vatten om behövs.



Hamburger dressing

100 g majonnäs	Kockens salladskrydda italiensk
100 g turkisk yoghurt	Salt
80 g grillgurka	Kockens vitpeppar malen
28 g senap	80 g Redning
50 g chilisås	100 g vatten
50 g tomatketchup	

Tillagning

Några dagar innan, koka potatisredning och kyl (80 g redning/liter vatten). Blanda majonnäs, crème fraîche, redningen, senap, grillgurka och vitpeppar. Tillsätt övriga ingredienser. Smaka av.



Kall remouladsås

150 g majonnäs 90 %	2 g fryst dill
167 g matlagningsyoghurt 10 %	1 g Kockens dragon
60 g grillgurka	1 g farinsocker
10 g senap	Salt
2 g fryst persilja	Kockens vitpeppar malen

Tillagning

Några dagar innan, koka potatisredning och kyl (80 g redning/liter vatten). Blanda majonnäs, matlagningsyoghurt, redning, senap, salt och vitpeppar. Tillsätt övriga ingredienser. Smaka av.



Aioli

335 ml majonnäs 80 %	Salt
40 g vitlökspasta	Kockens cayennepeppar
10 g Dijonsenap	80 g Redning
10 g vitvinsvinäger	100 g vatten

Tillagning

Några dagar innan, koka potatisredning och kyl (80 g redning/liter vatten). Blanda övriga ingredienser tillsammans med redningen. Smaka av med salt och cayennepeppar.

Är kyl och
frysstabil



Tål kokning och
varmhållning utan
att konsistensen
ändras



Naturligt fri
från gluten



Har en fin glans,
är blank och
genomskinlig



Hög viskositet
och är dryg



Har en
neutral smak



98060006 | REDNING AV POTATISSTÄRKELSE | KARTONG | 1 X 2,5 KG



Kockens AB
Box 45, 291 07 Fjälkinge
044-28 65 50, info@kockens.se
kockensfoodservice.se