



Redning

*Stärkelse av svensk
potatis nu i ny
hållbar förpackning*



Kockens Redning i NY förpackning med NYTT namn

Kockens Redning har funnits länge på marknaden under namnet Toppredning och togs fram för att klara de krav som ställs på en redning för restauranger och storkök.

Efter önskemål från våra kunder har vi nu anpassat förpackningen och justerat vikten till mer praktiskt format på 2,5 kg som går lätt att öppna/försluta, enkel att förvara, och är enkel att återvinna utan att vara skrymmande.

Materialet är av FSC-märkt kartong istället för som tidigare plast. 2/3 av kartongen är från återvunnet material vilket gör förpackningen ännu mer hållbar. Förpackningen är tillverkad och tryckt i Sverige och kommer sedan till vår fabrik i Fjälkinge i Skåne där vi packar vår Redning.

Det är fortfarande samma produkt som tidigare. Redningen kan användas till att reda av alla typer av såser, soppor, stuvningar, krämer och fruktberedningar och passar även att komplettera med vid glutenfri bakning. Den är utmärkt att använda i köket oavsett vilken tillagningsmetod som används.

- ✓ Tål kokning och varmhållning utan att konsistensen ändras
- ✓ Är kyl och frysstabil
- ✓ Har en neutral smak
- ✓ Naturligt fri från gluten
- ✓ Har en fin glans, är blank och genomskinlig.
- ✓ Hög viskositet och är dryg



Potatisstärkelse

Råvaran till Kockens Redning är svensk potatisstärkelse som är mer känt under namnet potatismjöl.

Potatismjöl fungerar utmärkt att reda av med så länge man inte kokar, kyl- eller fryslagrar. För att klara dessa krav har potatismjölet modifierats vilket innebär att strukturen på stärkelsemolekylen har förändrats på kemisk väg. Modifieringen av stärkelsen gör att den tål kokning, varmhållning, kyl och fryslagring utan att egenskaperna på exempelvis såsen förändras. Redningen är framställd av svensk potatis och är kontrollerad i alla led – från utsäde till färdig vara.



Tillredning

När Kockens Redning ska användas så rör ut den i lite kall vätska. Tillsätt blandningen långsamt till den varma vätskan under omrörning. Redningen behöver koka ca 1–3 minuter för att koka ut stärkelsen ordentligt. Om redningen får koka några minuter blir den också stabilare vid lagring, då får granulerna i stärkselen en chans att svälla ut ordentligt. Redningen kan även tillsättas från början tillsammans med alla övriga ingredienser, men kräver då omrörning tills intjockning har skett. För att ha kontroll på mängden stärkelse bör den vägas, inte doseras utifrån volym.





Blomkålssoppa

Recept från Österårgymnasiets kök i Kristianstad

10 portioner

1,5 kg blomkål, fryst
200 g gul lök
250 g matlagningsvin vitt
2 l vatten
30 g grönsaksbuljong (torr)
33 g dijonsenap
30 g Kockens Redning
500 g crème fraîche 34 %
248 g vispgrädde 40 %
Smaksätt med salt och Kockens
svartpeppar grovmalen
Ekologisk Fairtrade

Tillagning

1. Tina blomkål och låt rinna av. (torrrosta lite i en stekpanna för garnering)
2. Skala och hacka lök.
3. Koka upp lök, blomkål, vin, vatten, buljong och senap i en kastrull och låt koka någon minut.
4. Rör ut redning i lite vatten och rör ner i soppan och låt sjuda några minuter.
5. Tillsätt crème fraîche och grädde och mixa till en slät soppa. Smaka av med salt och svartpeppar.
6. Tillsätt rostad blomkål. Vid servering bjud gärna på kryddrostade frö eller kryddrostade kikärter.

Tips!

Toppa gärna
din soppa med
kryddrostade
kikärter.

Tips!

Variera gärna svampen efter säsong.

Skogssvampssås

Recept från Österängsgymnasiets kök i Kristianstad

10 portioner

100 g smör (normalsaltat)
500 g blandsvamp
300 g vispgrädde 40 %
600 g kalvbuljong (ätf)
24 g Kockens Redning
Smaksätt med salt och Kockens svartpeppar
grovmalen Ekologisk Fairtrade

Tillagning

1. Fräs den hackade svampen i smör.
2. Tillsätt sky och grädde. Koka ca 30 minuter.
3. Rör ut redning i lite vatten och red av såsen.
4. Smaka av med salt peppar och eventuellt lite soja.



Tips!

Smaksätt gärna din kräm med lite mynta



Jordgubbskräm

Recept från Österängsgymnasiets kök i Kristianstad

10 portioner

0,8 l vatten
85 g rörsocker
42 g (3,5 msk) Kockens Redning
1 kg jordgubbar

Tillagning

1. Blanda redning med en del av vattnet.
2. Koka upp vatten och socker. Red av med redningen.
3. Lägg i bären, frysta eller färska. Rör om och låt svalna.

Morotskaka

Långpanna (30 x 40 cm)

550 g (10st) ägg
240 g rörsocker
8 st morötter, fint rivna normalstora
336 g rapsolja
40 g sirap
376 g mjölk
160 g havremjöl, glutenfritt
235 g Kockens Redning
40 g psylliumfröskal
9,5 g Kockens bikarbonat
12 g Kockens bakpulver
8 g vaniljsocker
8 g Kockens kanel Ekologisk
6 g Kockens kardemumma Ekologisk

Glasyr:

200 g färskost naturell
1,5–2 dl florsocker
3–4 msk citron, färskpressad
skal av 1 st citron

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smörj eller lägg bakplåtspapper i en långpanna.
3. Vispa ägg och socker poröst.
4. Rör ner rivna morötter, olja, sirap och mjölk, blanda försiktigt.
5. Väg upp och blanda de torra ingredienserna, sikta ner i smeten, rör till en jämn smet. Häll i smeten i långpanna.
6. Grädda kakan i nedre delen av ugnen i ca 30–35 minuter.
7. Låt kakan svalna.
8. Blanda ihop ingredienserna till glasyren med en elvisp och bred över kakan och strö över rivet citronskal. Skär upp i önskade bitar. Förvaras i kyl.

Tips!

Glutenfri kaka



Kladdkaka

Långpanna (30 x 40 cm)

500 g smör
700 g rörsocker
420 g Kockens Redning
15 g vaniljsocker
140 g kakao
3 g salt
6 g Kockens bakpulver
5 st ägg

Tillagning

1. Sätt ugnen på 150 grader.
2. Lägg bakplåtspapper i en långpanna.
3. Smält smöret i kastrull och häll i sockret. Låt sockret ligga med smöret i kastrullen i ca 5 minuter.
4. Blanda redning, vaniljsocker, kakao och salt. Sikta de torra ingredienserna.
5. Häll i smör-/sockerblandningen och vispa ihop.
6. Vispa i ett ägg i taget och vispas väl. Smeten ska bli glansig.
7. Häll smeten i långpannan och grädda i ugnen i ca 20–25 minuter.

Tips!

Välj gärna en
Fairtrade-choklad





Glutenfritt



Förpackningen
är tillverkad och
tryckt i Sverige



Pappersråvaran
kommer från ett ansvars-
fullt hållbart skogsbruk



Svensk potatis



Packas i
Skåne i Fjälkinge



2/3 av förpacknings-
materialet kommer
från återvunnet papper



	Kockens art.nr.	Produktnamn	Förpackning	Vikt
Ny	98060006	Redning	Kartong	1 x 2,5 kg
Utgår	98060001	Toppredning	Hink	1 x 4 kg



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