

# BAG

## om dig

*Inspirationsmagasin for professionelle*

Nr. 16 - marts 2022

### **Innovativt bageri**

Nytænkning er nødvendigt  
- og vi er med i front

### **Spændende, ny teknik**

Vi kan forlænge brødets  
holdbarhed

### **VOXPOP**

Kunderne  
har ordet

### **Inspiration til smørrebrødet**

Kokken deler  
opskrifter



*Kohberg*

Vi er bagere



6 sælgere  
med brød som  
kernekompetence.

*Vi er her for dig!*

# Ønsker du hjælp til det helt rigtige sortiment?

Hos Kohberg vil vi gerne hjælpe vores kunder. Derfor står vores dygtige og erfarne salgskonsulenter altid klar til at besvare spørgsmål og yde vejledning. Hos dem kan du få inspiration og rådgivning til større variationsmuligheder og nemmere, mere fleksible løsninger. Deres speciale er at lytte til kundernes behov og at spotte, hvad der er brug for.

**Besøg Kohberg.com**

På [www.kohberg.com](http://www.kohberg.com) kan du altid finde kontaktinformation på vores salgskonsulenter og se vores store sortiment af smagfuldt, saftigt og lækkert brød.





## Rugbrød er vores kerneopgave

Alfred Kohberg blev kendt i Sønderjylland som den lokale rugbrødsmeister. Og i dag - mere end 50 år senere - er det stadig det gode, velsmagende rugbrød, der er kerneopgaven i Kohbergs bagerier.

Rugbrødet er et grundelement i den danske madkultur, og der kommer Kohberg-brød på bordet, når vi samles til traditionelle frokoster i julen og til påske. Og i en kultur, hvor vi konstant søger nye, spændende og sunde måltider, er rugbrødet i høj grad stadig relevant - faktisk har rugbrød sjældent været mere trendy end lige nu.

I Kohberg værner vi om rugbrødet, og vores bagere bruger deres håndværk til at sikre, at det bliver ved med at have en central plads i vores måltider. Som bageri bager vi videre på traditionerne, når vi udvikler nye rugbrød, og vi bruger vores faglige viden til at skabe de bedste løsninger til køkkenernes behov. I denne udgave af Bag om Dig kan du for eksempel læse, hvordan vores teknik til indfrysning sikrer brødet længst mulig holdbarhed.

Det er vigtigt for os, at vi bager rugbrød til enhver smag og behov. Vores Gourmetrugbrød med rødbede og peberrod stiller for eksempel lidt ekstra krav til sammensætningen af pålægget, mens vores 950 gram-rugbrød er velbagte klassikere med den helt rigtige skivestørrelse.

Velkommen til dette nummer af Bag om Dig, hvor vi sætter fokus på rugbrødet, og hvordan det har sin plads i et moderne måltid.

Velbekomme - og god læselyst!

René Normann Christensen  
Administrerende Direktør

## Indhold



### Side 4 Hemmeligheden bag brødet

Ny fryseteknik sikrer lang holdbarhed



### Side 10 Den innovative udvikling af brød Fingeren på pulsen og inspiration fra hele verden



### Side 12 Mere end bare en leverandør Samarbejde går begge veje



### Side 14 950 gram nydelse Den kerneholdige serie





Mød Kohbergs  
håndværksbager  
med forkærlighed  
for rugbrød.

*Teknikken bag det gode rugbrød*

## Med ny frysemetode sikrer Kohberg saftigt brød, der holder længere

Rugbrødet har i mange år været en klassiker hos danskerne. Det har været hipt til madpakken, hovedingrediensen på frokostbordet, og så har det været udskammet som kedeligt og surt. Nu har rugbrødet fået en revival og trender igen i mange varianter. Hos Kohberg ved vi, at saftighed og smag er afgørende for en god rugbrødsoplevelse. Men hvordan opnår man det? Bager Preben Helleberg Jensen indvier dig her i hemmeligheden bag det gode saftige rugbrød, som både du og dine gæster kan nyde.

”Rugbrød som koncept udvikler sig hele tiden. Vi prøver at ramme bredt og sætte fokus på smag, saft, kraft og holdbarhed. Det, der ligger fast, er, at en væsentlig del skal være rug-baseret – så ingen snyd med ingredienserne. Næringsværdierne følger stadig de forhold, der udgør opskriften på et rugbrød,” forklarer Preben H. Jensen.

Hos Kohberg har vi udviklet en ny måde at indfryse brød, som gør, at det har længere holdbarhed og bevarer smag og saftighed i længere tid. Det er til gavn for vores kunder og deres gæster, for hvem elsker ikke smagen af friskt rugbrød?

”Det sikrer vi ved, at vores indfrysningsproces er fokuseret på det enkelte brød. Brødene bliver adskilt, så kulden rammer hvert brød hurtigst muligt,” fortæller den inkarnerede bager og fortsætter:

”Dermed ødelægger vi ikke stivelsen i brødet. En hurtig nedfrysning holder på vandet i brødet, og herved bindes det til stivelsen. Denne proces sørger for et saftigt, lækkert og længere holdbart rugbrød.”

Ved at sikre hurtig indfrysning vinder man tid på holdbarhedskontoen. I den tid, hvor et brød skal gå fra 100 grader ud af ovnen til -18 i frys, fortsætter vandet i brødet sin vandring fra stivelsen til frit vand, indtil rugbrødet er frosset. ”Hvis det for eksempel tager to dage, før man får nedfrosset rugbrødet, så har man reelt mistet to dage i holdbarheden, og det er jo ærgerligt,” siger Preben.

#### Tip fra Preben:

Tø det frosne rugbrød op 4-6 timer ved stuetemperatur, før det bages i ovnen! Efter bagning holder brødet sig friskt, når det ikke er skåret i skiver, men skal spises samme dag.

### En velbevaret hemmelighed

Hemmeligheden bag det saftige rugbrød er, at det kun tager 12 timer fra bagningen af et rugbrød påbegyndes, til det er klar til indfrysning. Herefter begynder den nye indfrysningsproces, som sørger for bevarelse



## Preben Helleberg Jensen

Preben Helleberg Jensen blev uddannet bager i 1983 og har snart 40-års jubilæum som bager. De sidste 17 år har han været hos Kohberg, hvor han dedikeret arbejder med brød – og i særdeleshed rugbrød – i alle afskygninger.

Han elsker at nørkle med surdej og arbejde sig ind i brødets struktur, og han sætter en ære i at bage brød, der giver en god smagsoplevelse.

Prebens egen favorit er ”Bagerens Bedste”, som efter hans vurdering er et godt og solidt skiverugbrød med intens kernesmag.

af smag, konsistens, saft og holdbarhed.

Det er dog ikke kun indfrysning og smag, der er i fokus for bagerne. Da vi primært bruger danske råvarer, og vores hovedingrediens er dansk mel, skal vi hvert år genudvikle vores surdej.

”Resultatet af det mel, der dyrkes, er afhængig af de vejrforhold, der har været i høståret. Har vi for eksempel haft en meget tør eller våd sommer, skal vi ind og arbejde med surdejen, så den er tilpasset rugbrødet, og kunden i sidste ende ikke mærker nogen forskel på det brød, de får leveret. På den måde har vi både innovation af vores rugbrød i marketing, hvor der nytænkes smag, og i bageriet, hvor vi hvert år tilpasser surdejen,” slutter den erfarne bager Preben H. Jensen.

Det rustikke tilsat  
lækre og bløde  
rugkerner og hørfrø,  
der giver et saftigt  
rugbrød bagt uden  
hård skorpe.

Klassikeren bagt  
med surdej, dansk  
rug- og hvedemel  
og tilføjet  
rugkerner og  
hørfrø.



## Bagergårdens

Bagergårdens rugbrød er bagt med dansk mel. Brødene er veganske og kan serveres til både økologiske og veganske smørrebrødsanretninger.



Den kernerige  
med 39%  
kerner og  
en herlig  
nøddeagtig  
smag.

Det kerneholdige brød med bløde solsikke- og rugkerner.



Det økologiske og mørke brød, helt uden kerner.



Bagt med surdej

### Bagergårdens Økologisk Rugbrød Mørkt

Varenr.: 10134000  
Vægt: 1450 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolfli



Find opskriften på 'Rugbrød med bagt filet af gris, syltet rødkål og æblesalat' på [kohberg.com](http://kohberg.com)



Bagt med surdej

### Bagergårdens Økologisk Rugbrød Rustikt

Varenr.: 10000661  
Vægt: 1450 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolfli



Bagt med surdej

### Bagergårdens Økologisk Rugbrød Solsikke

Varenr.: 10021000  
Vægt: 1450 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolfli



Bagt med surdej

### Bagergårdens Rugbrød Kernerigt

Varenr.: 10000977  
Vægt: 1200 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolfli



Bagt med surdej

### Bagergårdens Rugbrød Klassisk

Varenr.: 10012200  
Vægt: 1450 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolfli



## Kundetilfredshed? Vi giver ordet til kunderne



Anna Abkjær og Jette Lund, indehavere af Rosenvængets Selskabslokaler, er meget tilfredse med Kohbergs rugbrød.

“Vi bruger græskarrugbrød i bagepose 900 gram og Bagergårdens klassisk 1450 gram i skiver. Det indgår i vores lune retter og som tilbehør til buffet og brunch. Derudover er det altid med, når vi leverer mad ud af huset.

Vi synes, Kohberg har gode produkter og dygtige konsulenter, der gerne viser, hvordan man på forskellig vis kan bruge deres brød. Vi vil gerne se, når der kommer nyheder, og her lever Kohberg fuldt op til vores forventninger. De gør meget ud af at arbejde med deres brød og udvikle nye ting - og så lytter de, hvis vi foreslår noget, der kunne være spændende at have i sortimentet.”





## Med rugbrød i bagepose får du:

- ❖ Rugbrød, der holder sig frisk og saftig
- ❖ Nemmere håndtering
- ❖ Længere holdbarhed



### *Sprødt og lækkert*

## Din genvej til friskbagt brød

Et groft, skiveskåret rugbrød med masser af smag. Bagt på surdej, rugmel og hvedemel og indeholder sprøde solsikke- og græskarkerner. Med tilberedning i bagepose skyder du genvej til lunt rugbrød, der holder sig blødt og friskt i lang tid.

Græskarrugbrød i bagepose

Varenr.: 18983000

Vægt: 900 g

Pakning: 9 stk. pr. kolli





*Trends, udvikling og nytænkning*

# Brød med inspiration fra hele verden

**Rugbrød er trendy som aldrig før - godt hjulpet på vej af et større fokus på grønne måltider. Hos Kohberg vil vi være med i front, når det gælder udvikling af brødmarkedet. Vi vil inspirere og udfordre det klassiske brødbillede - uden at gå på kompromis med smag og kvalitet. Derfor arbejder vores innovationschef kontinuerligt med udviklingen af vores brød. Inspirationen kommer fra hele verden.**

Som innovationschef hos Kohberg arbejder Kasper Bus målrettet på at udvikle og nytænke bageriets sortiment af brød til både forbrugere og professionelle køkkener. Derfor er han også altid på jagt efter nye idéer.

"Man bager på en anden måde i Australien og i Californien, end vi gør i Danmark. Jeg finder inspiration hos bagerier og restauranter i hele verden, fordi det kan give nogle spændende indspark til, hvordan vi kan udvikle os hos Kohberg. Om man skæver til New York, Paris eller Bogense, så kan man spotte nye trends, der starter i det små, men har potentiale til at vokse

sig store - og de trends skal vi selvfølgelig være klar til at bringe videre ud i vores brød," fortæller Kasper Bus.

Arbejdet med innovation og nytænkning af brød har sit udspring i marketingafdelingen. Det er det naturlige udgangspunkt, forklarer innovationschefen:

"I Marketing spotter vi de spirende trends og ser og hører, hvad både forbrugerne og de professionelle køkkener er optaget af. Det giver os en finger på pulsen i forhold til, hvilke brød Kohberg skal bage."

Derudover handler Kohbergs innovation om at optimere de interne processer i bageriet, så vi rent teknologisk også kan følge med, når vi ændrer på indhold og form.

"Vi har tilknyttet et konsulentbureau, der hjælper med NPD (new product development). Her ser vi i fællesskab på, hvad det er for 'steps', der skal til, for at vi kan komme fra idé til endeligt produkt. I sådan en proces er der minimum 80 steps, så der er meget, der skal gennemtænkes.

”

Rugbrød er trendy, og det bliver det ved med at være, for det kan noget helt særligt. Men som bageri er Kohberg nødt til at udvikle nye brødoplevelser for at være i front, så jeg trendspotter og udfordrer det eksisterende format.

Den gode idé er ikke nok, det skal kunne udføres rent praktisk,” fortæller Kasper Bus og tilføjer:

”Vi investerer meget i at forstå markedet. Vi gennemfører markedsanalyser og arbejder også internt med forandringsledelse, så vores dygtige bagere hele tiden er med på rejsen og føler ejerskab for de brød, de bager.”

### **Revival til rugbrødet**

I dag er alt et statement - helt ned til, hvilket brød der ligger på tallerkenen. Vegansk, CO<sup>2</sup>-neutralt og økologisk - der er mange ønsker. Men nye trends giver også anledning til at genopfinde gode klassikere, der trods flere år på bagen dækker mange af de nutidige behov.

Det er rugbrødet et godt eksempel på.

”Rugbrød har fået en revival i både Danmark og udlandet. Der er kommet et mere gastronomisk aspekt ind over, og i dag skal smørrebrød kunne mere - det skal være en oplevelse i både smag, konsistens og visuelt,” siger Kasper Bus og fortsætter:

”Vi skal turde udfordre på enkeltingredienserne, for det er her magien opstår - bare se på ramsløg, der var udskældt for 25 år siden. I dag er det at finde overalt - selv i rullepølse - og folk elsker det”.

Kohberg har en klar ambition om at være i front på udviklingen af brødmarkedet. Målet er at blive ved med at udfordre, hvad der udgør et godt brød, og her er der krummer i innovationschefen:

”Rugbrød er trendy, og det bliver det ved med at være, for det kan noget helt særligt. Men som bageri er Kohberg nødt til at udvikle nye brødoplevelser for at være i front, så jeg trendspotter og udfordrer det eksisterende format,” griner Kasper Bus.



*Lille Dyrgaard Madhus og Gårdbutik*

# Mere end en leverandør

Bjarne og Bibi-Ann Jensen driver sammen med deres søn Benjamin Jensen, Lille Dyrgaard Madhus & Gårdbutik. Alle tre er uddannede kokke og har stor passion for delikatesser - og så sætter de pris på samarbejdet med deres faste Kohberg-konsulent. Som en lille familievirksomhed med 7 ansatte ud over dem selv er det vigtigt at have en leverandør, man kan stole på.

Lille Dyrgaard Madhus & Gårdbutik leverer dagligt 2.000 kuverter af både kold og varm mad ud til firma- og frokostordninger, mødeforplejninger og festlige begivenheder. Det stiller store krav til kvaliteten af de råvarer, der bruges, og det brød, der sendes med som smørrebrød eller til lune retter. Derfor har de valgt Kohberg som leverandør.

"Vi har valgt Kohberg, fordi de er de bedste på markedet med den type brød, der minder mest om hjemmebag. Lige nu bruger vi kun deres skiveskåret, økologiske solsikkerugbrød i bagepose. Det holder sig godt og er saftigt og lækkert. Vi oplever, at fugtigheden bevares i brødet på grund af bageposen, og kanterne bliver ikke tørre. Det er et resultat, vi er godt tilfredse med," fortæller Bjarne Jensen.

Familien er i opstartsfasen med deres gårdbutik, hvor de vil sælge egne specialiteter, der er hjemmesyltede og hjemmerøgede. Dertil

kommer fredagspakker og tapasplatter, som gør det let for familier med en lang arbejdsuge. I det projekt er konsulenten fra Kohberg blevet en tæt og god sparringspartner.

"Vi er stadig ved at skabe vores stil i gårdbutikken, og helt uventet har vi her oplevet at få inspiration fra vores konsulent fra Kohberg. Han har selv en baggrund som kok og forstår vores behov, så han har hjulpet os med inspiration," siger Bjarne Jensen.

De oplever Kohberg som mere end en leverandør. Her går samarbejdet nemlig begge veje, og det er vigtigt for folkene bag Lille Dyrgaard Madhus & Gårdbutik

"Vi får sparring, og så lytter de til os. Lige nu er vi for eksempel i dialog om at udvikle et mørkere, økologisk rugbrød med kerner. Tanken er, at det skal fungere på samme måde som det økologiske solsikkerugbrød i bagepose. Det er fedt, at de lytter til os og tager dette med til deres innovationsmøder," lyder det fra Benjamin Jensen, som også fungerer som køkkenchef.



Smørrist dit rugbrød, og eksperimenter med det klassiske smørrebrød.

Find inspiration til din næste anretning på [Kohberg.com](http://Kohberg.com)

## *Blødt og smagfuldt* Traditionelt brød, der trender

Et lækkert og saftigt rugbrød bagt på surdej, rugmel og hvedemel. De tilsatte solsikke- og rugkerner skaber et blødt og smagfuldt rugbrød. Solsikkerugbrød er en kendis i de danske køkkener og med lidt inspiration til topping, gør det sig godt som trendsetter.

Bagergårdens Økologisk  
Solsikke i bagepose

Varenr.: 10027000

Vægt: 950 g

Pakning: 8 stk. pr. kolfi



Alle bagt med dansk rug- og hvedemel uden stråforkortere.

## *Kerner og kraft*

Kohbergs 950 grams serie er rig på kerner, kraft og smag. Vi bruger kun dansk mel i serien, og rugbrødene bages naturligvis i Danmark.



Et brød med en god skive-størrelse til smørrebrød.



Bagt  
med  
surdej

Økologisk  
Fuldkornsrugbrød  
Varenr.: 10000364  
Vægt: 950 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolli



Bagt  
med  
surdej

Græskarrugbrød  
Varenr.: 10197015  
Vægt: 950 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolli



Bagt  
med  
surdej

Gulerodsrugbrød  
Varenr.: 10188014  
Vægt: 950 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolli



Bagt  
med  
surdej

Kartoffelrugbrød  
Varenr.: 10189011  
Vægt: 950 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolli



Bagt  
med  
surdej

Solsikkerugbrød  
Varenr.: 10195014  
Vægt: 950 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolli



Bagt  
med  
surdej

Rugkernerugbrød  
Varenr.: 10196011  
Vægt: 950 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolli





*Vi vil gerne have kundernes mening*

# Kohberg bruger kundernes oplevelser til at forbedre sig

Hos Kohberg er det vigtigt, at vores kunder er tilfredse med både kvalitet og service. Derfor gav vi ordet til 3 af vores kunder, hvor vi stillede følgende spørgsmål: Hvorfor har I valgt at være kunder hos Kohberg? Hvad er jeres forventninger til Kohberg? Hvad er jeres oplevelse af Kohberg i forhold til udvikling og nytænkning af sortiment? Svarene giver et indblik i, om vi slår større brød op, end vi kan bage, eller om vi leverer på både kvalitet og service.

Har du spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte vores salgskonsulenter!



## Bagt i Danmark

Vi bager vores rugbrød med dansk mel uden stråforkortere.



Bagergårdens  
Rugbrød Kernerigt  
Varenr.: 10000977  
Vægt: 1200 g  
Pakning: 8 stk. pr. kolli



## Café Kaiser

### Café Kaiser i Hillerød

Stefan Nielsen, køkkenchef hos Café Kaiser, er rigtig glad for Kohbergs Græskarrugbrød 950 gram.

“Vi bruger det til ALT - næsten. Det er med i vores brunch og frokost samt smørrebrød og buffeter. Det er et saftigt rugbrød med god skorpe, det smager godt og holder sig friskt i lang tid. Vi har samlet stort set alt brød hos Kohberg, og det gør alting nemmere. I vores samarbejde forventer vi loyalitet, og at produkterne er ens hver gang, og det må man sige, at Kohberg lever op til. Vi oplever, at Kohberg arbejder med at udvikle deres sortiment - ofte er der vareprøver med, når vi får vores bestilling leveret, og det er spændende.”

## GO' APPETIT

### Go´ appetit i Næstved

Janie Petersen, ejer af Go´ appetit, har valgt at gå fra bagerens friskbagte brød til Kohbergs Bagergårdens Rugbrød Kernerigt.

“Vi bruger det til smørrebrød, madpakker og luksus smørrebrød. Det er groft og kernerigt, og så holder det sig friskt længe. Vi har tidligere fået friske flutes og rugbrød fra bageren, men var utilfredse med kvaliteten, og selvom vi har været imod bake-off, valgte vi at prøve Kohbergs rugbrød i bagepose. Det har vi ikke fortrudt - jeg synes faktisk, de gør det rigtig godt. Vi har et godt samarbejde med Kohberg, og gennem vores konsulent får vi en oplevelse af, at de konstant arbejder med udviklingen af deres brød.



# Leg med maden og få nye ideer

Udfordr dig selv og dine kolleger til at eksperimentere med elementerne i jeres sædvanlige opskrifter, lyder opfordringen fra kokken Rasmus Bleeg. Det gør madglæden endnu større - både når den skal laves, og når den skal spises. Det klassiske smørrebrød er et godt sted at starte.

Hvordan laver man et stykke smørrebrød med hønsesalat til en veganer? Eller forvandler juleklassikeren med gravad laks til en frisk sommerudgave? Det har kokken Rasmus Bleeg leget med i fem nyfortolkninger af det klassiske danske smørrebrød, og han opfordrer alle til at lege med og lave sine egne fortolkninger.

"Det skaber en helt særlig stemning og gejst i køkkenet, når man får lov til at lege med ingredienser og sammensætninger. Det oplevede jeg som køkkenchef. Jeg stillede en sjov opgave, som mit team fik mulighed for at brainstorme på og løse. Det gjorde arbejdet endnu sjovere, når klassiske retter skulle omdannes til mere moderne udgaver - og vi fik skabt nogle spændende overraskelser til gæsterne", siger Rasmus Bleeg.

Det er ikke tilfældigt, at Rasmus Bleeg i udfordringen til sig selv netop har kastet sig over det klassiske danske smørrebrød. Han oplever nemlig, at rugbrødet i den grad har fået en renæssance, og der skal kun få tvist til at gøre det traditionelle trendy. Og Kohbergs nye kernerige, økologiske og veganske rugbrød passer både perfekt ind i den grønne og bæredygtige tankegang - og brødene ind-byder til at blive grillet, smørret eller på anden måde nyfortolket.

De fem nye smørrebrød ligner som udgangspunkt deres gamle klassiske onkel. Rasmus Bleeg har nemlig arbejdet ud fra en tanke om at bytte de klassiske ingredienser ud med nye ingredienser, der på en eller anden måde minder om de oprindelige.



”

”I den veganske ”hønse”salat har jeg for eksempel byttet hønsekødet ud med østershatte rørt med asparges og hjemmelavet mayo uden æg. Svampene har jeg revet lidt fra hinanden, og på den måde ligner de plukket hønsekød og får også lidt samme tekstur. Det er en god måde at skære lidt ned for kødet på.”

Find opskriften på næste side.

”I den veganske ”hønse”salat har jeg for eksempel byttet hønsekødet ud med østershatte rørt med asparges og hjemmelavet mayo uden æg. Svampene har jeg revet lidt fra hinanden, og på den måde ligner de plukket hønsekød og får også lidt samme tekstur. Det er en god måde at skære lidt ned for kødet på,” siger han.

Der er stadig masser af kød på stykket med roastbeef. Her har den tidligere faste mand på det danske grill-landshold Rasmus Bleeg valgt at give alle ingredienserne en tur på grillen. Derudover har han erstattet remouladen med en variant af gul peberfrugt, den syltede agurk med squash og de ristede løg med grillede rødlog.

Juleklassikeren med gravad laks har Rasmus Bleeg forvandlet til en frisk asiatisk forårsfristelse ved at grave laksen i

granatæble og ingefær, og erstatte ingredienserne i rævedressingen med sweet chilli sauce og sesam.

”

”I virkeligheden er det ret simpelt. Der er kun få elementer i hvert stykke smørrebrød, men de få ting bidrager alle til en anderledes og mere rig smag. Derudover har jeg valgt rugbrødet ud, så det understreger det enkelte tema - altså kartoffelrugbrød til veganermaden og græskarrugbrød til det grillede, da det giver en fantastisk smag, når det grilles,” siger han.

---

*Inspiration til smørrebrødet*

# Få kundernes mund til at løbe i vand

Sæt dit smørrebrød på kortet, og giv dine kunder en gourmetoplevelse. Kokken Rasmus Bleeg opfordrer til, at man eksperimenterer med sit smørrebrød - at man nytænker gamle opskrifter med et twist og tør udfordre den gængse opfattelse af, hvad smørrebrød er.

Her byder han ind med lækre og nytænkende opskrifter på det danske smørrebrød.





## ”Ostemad” med sprød rosmarin og lakridsrodssyltede figner med brombær

### Det skal du bruge:

10 skiver Bagergårdens Rugbrød Kernerigt  
2 ½ stk camembert  
1 gasbrænder smør og salt

Sprød rosmarin stilke af rosmarin olie til frittering salt

### Lakridsrodssyltede figner med brombær

200 g tørret figner  
100 g friske brombær  
2 dl vand  
50 g rørsukker  
1 tsk lakridsrodspulver

### Fremgangsmåde:

#### Lakridsrodssyltede figner med brombær:

Fjern toppen af de tørrede figner, og halver dem. Bring sukker, vand og lakridsrodspulver i kog i en gryde. Tilsæt de halverede figner. Skru ned på lav varme, og lad fignerne småkoge i 15 min. under låg. Lagen skal koges ned til sirup. Rør jævnlige i de syltede figner under tilberedningen. Efter tilberedning vendes brombærerne i de syltede figner. Kom de lakridsrodssyltede figner med brombær i en bønne, og lad dem afkøles helt inden brug.

#### Sprød Rosmarin:

Varm olien op til ca 140-150° i en gryde. Læg rosmarinstilkene i den varme olie (4 stk ad gangen), og lad dem frittere, til de ikke bobler mere i olien. Tag dem op ad gryden, og læg dem på en tallerken med et stykke køkkenrulle på. Krydr de sprøde rosmarinstilke med salt (pas på med at ligge for mange oven på hinanden).

Varm en pande op til middel/høj varme. Tilsæt smør, og rist rugbrødet gyldent og sprødt på begge sider. Krydr med salt. Brænd camemberten med gasbrænderen, og servér den sammen med de sprøde rosmarinstilke og lakridsrodssyltede figner med brombær.

## Rugbrød med salat af ristede østershatte og asparges i vegansk mayo

### Det skal du bruge:

10 skiver Kohberg Kartoffelrugbrød

#### Østershatte salat

350 g østershatte  
3 spsk vegetabilsk olie.  
5-6 asparges  
salt og peber  
1 portion vegansk mayonnaise

#### Vegansk mayo

2 dl solsikkeolie  
½ dl kikærtevand (vandet fra en dåse kikærter) eller Aquafaba  
1½ tsk lagereddike  
1 tsk dijonnesepeber  
lidt salt

#### Sprød porre:

1 porre  
salt  
vegetabilsk olie til frittering  
pynt: brøndkarse

### Fremgangsmåde:

#### Østershatte salat

Pluk østershattene i fine trevler, og steg dem af i olie. Kom svampene på køl, og lad dem afkøle helt (evt. overskydende væske sigtes fra). Aspargesene skylles, og bunden knækkes af. Skær aspargesen ud i ønsket størrelse. Blanchér aspargesen i kogende vand, og afkøl den derefter i iskoldt vand. Sigt vandet fra aspargesstykkerne, inden de vendes sammen med de ristede østershatte i den veganske mayo. Smag salaten til med salt og peber.

#### Vegansk mayo

Kom alle ingredienser i et litermål eller andet bæger passende til en stavblender. Saml mayonnaisen ved at køre blenderen lidt op og ned, indtil du får en tyk konsistens. Smag mayonnaisen til med salt.

#### Sprød porre

Del porren (det hvide stykke) i stykker af 5 cm. Skær porren i fine tynde strimler, og læg dem i iskoldt vand i ca. 20 min. Varm olien op til ca. 140-150° i en gryde. Sigt vandet fra porrestriklene, og tør dem godt i et klæde, inden de fritteres gyldne i den varme olie. Kom den fritterede porre over på en tallerken med køkken rulle, og krydr porren let med lidt salt.

#### Anretning

Anret salaten af østershatte på kartoffelrugbrødet, og pynt smørrebrødet med sprød porre og brøndkarse.



## Vi er 80 bagere, der bager for dig

Hos Kohberg bager vi godt brød. Brød, som smager godt og er bagt rigtigt. Og vi ved også, hvor vigtigt det er, at brødet fungerer og bliver værdsat i dit køkken. Vi er drevet af passionen for det gode håndværk. Derfor bager vi alt brød fra bunden med gode råvarer, masser af tid og godt håndlag.



Uanset hvilket køkken du driver, hjælper vi med at finde løsninger og bage brød, der passer til lige præcis dit køkken og dine behov.



Dit brød skal ikke bare smage godt. Det skal også være tilpasset dit køkken og være nemt og hurtigt at håndtere, så du får frigivet tid til andre opgaver.



Innovation og udvikling er en del af vores dna, så vores brød tilpasses skiftende behov. Vi lytter til dig og resten af branchen.



Vi følger med i de nyeste trends i ind- og udland, så vi kan bage brød, som dine kunder og gæster sætter pris på.





## Kernefri nydelse Klassikeren, der passer både lille og stor

Vores økologiske bondebrød er en bagerfavorit, vi aldrig bliver trætte af. Det er et lækkert og saftigt rugbrød helt uden kerner og kan nydes af både små og store. Et godt valg for dem, der ønsker et blødt og smagfuldt brød.

Økologisk Bondebrød

Varenr.: 10001003

Vægt: 400g

Pakning: 14 stk. pr. kolli



*Lad os hjælpe dig!*

# Ønsker du hjælp til det helt rigtige sortiment?

Rådgivning til større variationsmuligheder og nemmere  
og fleksible løsninger? Få hjælp fra vores salgsteam.



**Rikke Glad**

Salgskonsulent  
+45 27 61 80 57  
rigl@kohberg.com



**Lene Førby Trentel**

Salgskonsulent  
+45 27 25 64 85  
letr@kohberg.com



**Ronnie W. Tonsgaard**

Salgskonsulent  
+45 40 32 87 85  
rwto@kohberg.com



**Camilla Holder**

Key Account Manager  
+45 28 26 10 26  
chol@kohberg.com



**Lars Sinding**

Key Account Manager  
+45 21 56 85 29  
lasi@kohberg.com



**Erik Nielsen**

Markedschef  
+45 21 44 18 34  
erni@kohberg.com

