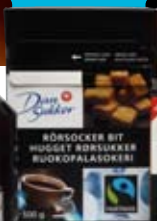


Dansukker Fairtrade

Recept som gör godsakerna rättvisa



NYHETER!



Dan
Sukker

LÅT DIG INSPIRERAS



Bulgur med räkor och grönsaker 4 port

2 dl grov bulgur
4 dl kokande vatten
1 morot grovt rivet
1 rödlök i tärningar
100 g cocktailtomater i halvor
50 g rucolasallad
1 dl hackad persilja
200 g rensade räkor

Dressing

1 msk olivolja
1 msk vatten
2 msk balsamvinäger
1 msk Dansukker Cane Syrup Fairtrade

Tillaga bulguren enligt anvisningarna på förpackningen. Blanda samman ingredienserna till dressingen och häll över bulguren när den svällt. Rör i övriga ingredienser.





Laxrullar med sherryakisås

4 port

8 skivor kallrökt lax
1 palsternacka
2 avokador
Saften av 1 citron
1 msk Dansukker Rörsocker Strö Fairtrade
2 msk olivolja

Sås

½ dl soja
¼ dl sherry
1 msk Dansukker Cane Syrup Fairtrade
½ riven eller finhackad vitlöksklyfta

Garnering

Salladsblad
Citronklyftor

Blanda ingredienserna till såsen och låt stå någon timme i rumstemperatur.

Sätt ugnen på 225 grader. Skala palsternackorna och skär dem i stavar, ett par millimeter tjocka. Lägg stavarna i en plastpåse och håll över hälften av citronsaften, olja och råsockret. Förslut påsen och skaka så att de täcks av oljeblandningen. Lägg upp dem på ett ugnsfast fat eller form och sätt in i ugnen ca 8–10 min.

Halvera avokadorna, ta bort kärnan och gröp ur innanmätet. Mosa det urgröpta fruktköttet med resterande citronsaft. Bred ut laxskivorna på en skärbräda. Lägg en klick av avokadoröran och ett par palsternacksstavar på varje skiva. Rulla ihop. Lägg upp på assietter. Garnera med sallad och citron. Servera sherryakisåsen till.

Ädel harmoni

4 port

½ liter salladsblad, valfri sort
2 päron
200 g gorgonzola
50 g grovt hackade valnötter

Dressing

3 msk Dansukker Cane Syrup Fairtrade
3 msk vit balsamvinäger
2 msk färskpressad apelsinsaft
1 msk Dansukker Rörsocker Strö Fairtrade
1 msk flytande margarin
½ tsk grovmald svartpeppar
1 krm salt

Skölj salladsbladen. Lägg dem på en handduk för att rinna av. Lägg salladsbladen i botten på fyra portionssskålar. Skala päronen och dela dem i klyftor. Droppa citronsaft på päronklyftorna så att de inte blir mörka. Lägg päronklyftorna på salladen. Skär osten i bitar och lägg på päronen. Strö över valnötterna. Blanda samman ingredienserna till dressingen och koka upp. Håll den varma dressingen över ost och päron.





Morotschutney

1 kg små, späda morötter
2 gula lökar
2 obesprutade apelsiner
2 dl vatten
1 tsk mald koriander
1 msk salt
2 tsk svartpeppar
2 tsk curry
2 tsk riven färsk ingefära
2 dl gula russin
4 dl vitvinsvinäger
4 dl Dansukker Råsocker Flor Fairtrade

Skölj och skala morötterna. Riv dem grovt. Skala och tärna löken. Tvätta apelsinerna. Riv skalet och pressa saften ur apelsinerna. Blanda morötterna, löken och apelsinsaft och -skal samt vatten i en gryta. Sjud under lock på svag värme i 5 minuter. Tillsätt resten av ingredienserna och koka i ytterligare fem minuter under omrörning. Håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.



Tomatsås

6 port

500 g tomater
1 röd paprika
1 gul lök
1-2 vitlöksklyftor
2-3 kvistar färsk timjan
2 msk Dansukker Råsocker Flor Fairtrade
2 msk balsamvinäger
1 tsk salt
2 krm Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 krm cayennepeppar

Skålla och skala tomaterna. Skär dem i bitar. Skölj och kärna ur paprikan, skär i bitar. Skala och tärna löken. Skala vitlöken. Skölj timjanen. Blanda samtliga ingredienser i en mixer och kör tills allt är finhackat. Häll såsen i en kastrull och sjud under omrörning i ett par minuter. Servera till grillad fisk, griskött eller till pasta.

Hot and sweet chili

ca ½ liter

2 röda paprikor
10 vitlöksklyftor
1 dl vitvinsvinäger
1-2 dl Dansukker Cane Syrup Fairtrade
2 dl vatten
1 tsk cayennepeppar

Skölj paprikorna noga och ta bort kärnorna. Skala vitlöksklyftorna. Finfördela vitlöken och paprikorna, gärna i mixer.

Häll över massan i en gryta och tillsätt resten av ingredienserna. Sjud under omrörning 5 minuter. Låt svalna.





Pannkakor med fruktsallad 4 port

3 ägg
1 ½ dl vetemjöl
2 dl kokt ris eller risoni
1 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 krm salt
4 dl mjölk
Smör eller margarin till stekning

Fyllning

2 kiwi
1 banan
1 burk mandarinklyftor
2-3 msk Dansukker Cane Syrup Fairtrade
2 msk flytande margarin

Garnering

Dansukker Råsocker Flor Fairtrade

Blanda samman ingredienserna till pannkakorna. Grädda pannkakor i smörad stekpanna eller pannkakslagg. Håll varma.

Skala kiwin och bananen och skär i bitar. Häll spadet av mandarinerna. Blanda frukterna och värm dem med sirap och margarin.

Lägg pannkakorna på tallrikar och fördela fyllningen på dem. Vik samman. Pudra över florsocker. Servera genast, kanske med en klick glass eller grädde.



Jordgubbstårta

12 bitar

200 g morötter
200 g mandel
1 citron
4 ägg
1 krm salt
1 ½ dl Dansukker Rårsocker Strö Fairtrade
1 ¾ dl vetemjöl
Matfett till formen

Kräm

200 g Philadelphia cheese naturell
½ dl Dansukker Rårsocker Flor Fairtrade
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
2 tsk färskpressad citronsaft

Garnering

Jordgubbar

Skala och riv morötterna. Mal mandeln. Tvätta citronen noga och riv skalet fint. Dela äggen i gulor och vitor. Vispa vitorna fasta tillsammans med saltet. Vispa gulorna och sockret ljust och luftigt. Blanda den malda mandeln med mjölet och vänd ner i smeten. Rör i morötterna. Vänd i äggvitan. Håll upp smeten i en smord springform, cirka 24 centimeter i diameter. Grädda mitt i ugnen i cirka 35 minuter i 175°. Låt svalna på galler.

Rör samman ingredienserna till krämen. Bred krämen ovanpå den avsvalnade kakan. Skölj jordgubbarna och torka dem på hushållspapper. Garnera med jordgubbar.

Banandessert (se bilden på framsidan)

4 port

½ dl hasselnötter
1 ½ dl vispgrädd
1 tsk Dansukker Rårsocker Flor Fairtrade
4 små bananer
1 dl Daimkulor
4 msk Dansukker Cane Syrup Fairtrade

Rosta hasselnötterna i en torr stekpanna. Gnugga dem i en handduk så att det mesta av det bruna skalet går bort. Halvera eller grovhacka nötterna. Vispa grädden till fast skum tillsammans med florsockret. Skala bananerna och halvera dem på längden. Lägg dem på 4 asietter. Klicka eller spritsa ut lite grädd
uppe på varje banan. Strö på nötter och Daimkulor. Ringla över sirapen.



Rulltårta med Daimfyllning

3 stora ägg
2 ½ dl Dansukker Rörsocker Strö Fairtrade
2 dl vetemjöl
1 msk kakao
2 tsk bakpulver
Dansukker Råsocker Flor Fairtrade till den färdiga kakan

Fyllning

100 g (1 påse) Daimkulor
200 g Philadelphia cheese naturell, gärna light
1 dl Dansukker Råsocker Flor Fairtrade
1 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

Vispa ägg och socker pösigt. Blanda de torra ingredienserna och vänd ner i smeten. Häll ut smeten på smort och mjölat bakplåtspapper i en långpanna. Grädda mitt i ugnen i 225° i cirka 5 minuter. Strö råsocker flor över kakan innan den stjälpes upp på ett bakplåtspapper. Dra av papperet från kakan.

Krossa Daimkulorna lätt. Blanda samman alla ingredienser till fyllningen. Bre fyllningen över kakan och rulla samman.





Toscapaj

10 bitar

Pajdeg

125 g smör eller margarin
3 ½ dl vetemjöl
1 msk Dansukker Cane Syrup Fairtrade
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

Fyllning

500 g frukt t ex äpplen, päron eller plommon
½ dl Dansukker Cane Syrup Fairtrade
½ dl vatten
2 msk potatismjöl

Toscasmet

100 g smör eller margarin
100 g skalad, flisad mandel
1 dl Dansukker Cane Syrup Fairtrade
2 msk vetemjöl
2 msk mjölk

Arbeta samman ingredienserna till degen. Tryck ut degen i en pajform, 25 cm i diameter. Ställ i kylskåp i 30 minuter. Sätt ugnen på 200°. Förgrädda pajskalet i 10 minuter.

Skala och kärna ur frukten. Skär frukten i bitar och lägg dessa i en kastrull tillsammans med sirap, vatten och potatismjöl. Värm tills frukten mjuknat något. Lägg frukten i pajskalet.

Blanda samman ingredienserna till toscasmeten i en kastrull och sjud under omrörning tills det tjocknat. Bre smeten över frukten. Grädda i nedre delen av ugnen i cirka 15 minuter, tills toscan har blivit gyllenbrun. Serveras ljummen med lite gräddre, vaniljsås eller vaniljglass.

Muffins

Basrecept ca 12 normalstora muffins

100 g margarin
3/4 dl mjölk
1 ½ dl Dansukker Rörsocker Strö Fairtrade
2 ägg
1 tsk bakpulver
1 ½ msk potatismjöl
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
2 ½ dl vetemjöl

Smält margarinet och tillsätt mjölken. Låt allt bli varmt, men koka inte. Vispa upp ägg och socker lätt. Blanda vetemjölet med bakpulver, potatismjöl och vaniljsocker och tillsätt växelvis med mjölkblandningen i äggsmeten. Tillsätt valfri smaksättning. Bär och äpple tillsätts först när smeten hålls upp i formar. Låt gärna smeten vila i kylskåp över natten, då får du extra toppiga och fina muffins.

Häll upp smeten i pappersformer eller muffinsplåt, eller grädda i någon motivform. Grädda mitt i ugnen i 225° i ca 12 minuter.

Förslag på smaksättningar

- ½ g saffran
- 2 msk kakao
- 1 ½ dl hackad choklad
- rivet skal från 1 citron
- 1 ½ dl färska eller djupfrysta bär
- 2-3 tsk pepparkakskryddor
- kanel doppade äpplekyftar





Kolakakor ca 50 st

100 g smör eller margarin
1 ½ dl Dansukker Råsocker Flor Fairtrade
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 msk Dansukker Cane Syrup Fairtrade
2 ½ dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

Blanda samman alla ingredienser i en skål och arbeta samman till en deg. Dela degen i fyra bitar och rulla till långa remsor. Lägg på plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i 200° i cirka 5 minuter. Skär längderna i bitar direkt. Förvara kakorna torrt.





Dubbla Havrekakor

ca 20 st

200 g smör eller margarin, rumstempererat
3 dl Dansukker Råsocker Flor Fairtrade
6 dl havregryn
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
2 msk vatten
1 msk Dansukker Cane Syrup Fairtrade

Fyllning

100 g Philadelphia cheese, naturell
50 g smör eller margarin, rumstempererat
2-3 dl Dansukker Råsocker Flor Fairtrade
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

Rör matfett och florsocker mjukt och luftigt. Tillsätt övriga ingredienser och arbeta samman till en deg. Rulla degen till kulor och lägg på plåt med bakplåtspapper. Tryck till lätt med en gaffel. Grädda mitt i ugnen i 175° i cirka 10 minuter. Förvara torrt.

Blanda samman ingredienserna till fyllningen i en skål och arbeta den smidig med elvisp. Bre fyllning på en kaka och lägg sedan en kaka ovanpå. Lägg ihop kakorna precis innan de ska ätas, annars blir de mjuka.

Fyllningen kan även användas till garnering av muffins och mjuka kakor eller som fyllning till tårter.

Tryfflar

30 st

100 g choklad (70%) i bitar
1 tsk Dansukker Vaniljsocker fairtrade
1 msk Dansukker Råsocker Flor
½ dl vispgrädde
50 g rumsvarmt osaltat smör

Koka upp grädden och chokladen i en kastrull på spisen. Ta bort från värmen och rör tills all choklad har smält. Tillsätt vanilj- och florsocker samt valfri smaksättning. Ställ i kylskåp i cirka två timmar. Rör därefter i smöret. Forma kulor som doppas i florsocker, kakao eller smält choklad. Därefter kan de eventuellt rullas i kokosflingor eller hackad mandel/nötter.

Förslag på smaksättningar

- 1 msk russin och 1 msk rom
- ½ dl krossade mandelbiskvier och eventuellt 1 msk mandel- eller kaffelikör
- 1 msk Cointreau och rivet skal från en apelsin
- 1 msk finhackad syltad ingefära och ½ tsk finhackad röd chilifrukt
- 1 dl kokosflingor och 2 msk kanderad frukt





När du väljer Rättvisemärkt bidrar du till förbättrade arbets- och levnads- villkor för odlare och anställda i utvecklingsländer. Rättvisemärkt är en oberoende produktmärkning och din garanti för att en produkt uppfyller internationella Fairtrade-kriterier. Läs mer på www.rattvisemarket.se

NYHETER!



Rättvisemärkt från Dansukker

Dansukker Rörsocker görs på Demerarasocker – ett gyllengult och aromatiskt råsocker av allra finaste kvalitet, som framställs ur sockerrör. Finns både som strö- och bitsocker. Dessa produkter hette tidigare Råsocker Strö/Bit. Nytt namn, men samma goda egenskaper. Rörsocker används till drycker, exotiska rätter och garnering av kakor och desserter.

Råsocker Flor används som vanligt florsocker i bakverk och desserter. Glasyr gjort på Råsocker Flor får en vacker gyllenbrun färg.

Dansukker Vaniljsocker innehåller äkta vanilj från Indien och finmalt rörsocker från Malawi. Den milda smaken från vaniljstängan gör sockret till en ljuvlig smaksättare i bakverk och desserter.

Dansukker Cane Syrup passar till all sorts matlagning. Den fylliga och lite mörkare sirapen rundar av smaken i grytor, dressingar och marinader.

www.dansukker.se

Nordic Sugar AB, 205 04 Malmö.
Konsumentkontakt: Tel: 020-74 02 00, tel. tid 9-12
konsumentkontakt@dansukker.se
Prenumerera på vårt nyhetsbrev: www.dansukker.se

LÅT DIG INSPIRERAS