

Lækre opskrifter
der er lavet

100%
af rester



MORGENMADEN, SOM DU NÆR
HAVDE SMIDT UD

Vidste du det?

I vores plantager bliver der ikke smidt et eneste æble ud!
Nedfaldsfrugt bliver brugt som
naturlig gødning eller sendt til
lokale avlere som dyrefoder.

Pink
Lady®

Pink Lady® gelé

Fremgangsmåde

- 1 Fyld en gryde med skrællerne og kernerne, tilsæt citronsaft og fyld op vand til niveau med skrællerne.
- 2 Bring det i kog og lad det simre i ca. 40 minutter.
- 3 Si saften i et dørslag eller sigte for at slippe af med små stykker.
- 4 Tilsæt den samme mængde sukker som vægten af den afdrippede saft.
- 5 Bland sukker og saft i en gryde og bring det i kog.
- 6 Lad det reducere og koge i ca. 30 minutter. For en mere geléagtig tekstur, tilsæt 2 g agar agar ved slutningen af kogningen og lad det koge i ca. 3 minutter.
- 7 Når det er afkølet, hældes geléen på steriliserede glas, ligesom syltetøj. Luk og sæt dem atter på køl.

Ingredienser

Skræller / skrog / æblekerner
(4-5 Pink Lady®)
Vand + syltesukker + citronsaft
+ agar agar

Næringsværdier

Om morgenen giver en skive brød med æblegelé dig nok energi til at holde til frokost. En god skive brød svarer til ca. 100 kalorier, svarende til 5% af dit daglige indtag!

Genbrug er trendy og det
er meget praktisk!

Gem dine tomme glaserukker, for
når de er steriliseret, kan de bruges
til at opbevare den lækre Pink
Lady® gelé!

For at sætte de yngste gener i
gang, hvad så med at forberede en
mini blindtest? Lær dem genkende
aromaen af vanille eller kanel. For
dem bliver geléen bare bedre!

Kende du den frygtelige »Murphys lov«? Den forklarer, hvorfor din brødskive
alltid falder på gulvet med den smurte side nedad. Ikke af uheld, men af
videnskab... Faktisk tillader højden af vores borde desværre ikke brødet tid nok
til at udføre en fuld rotation. Vores bord skal i princippet op på en højde af 3
meter, for at en brødskive lander rigtigt!



Lækre opskrifter
der er lavet

100%
af rester



DINE DRØMME
KRYDDERI-INGREDIENSER...

Vidste du det?

I vores plantager bliver ingen æbler glemt! For eksempel bliver et æble, der ikke har nået Pink Lady® størrelse, til et PinKids®, æblet som er tilpasset de mindstes appetit.

Pink
Lady®

Pink Lady® chutney

Fremgangsmåde

- 1 Fyld en gryde med skrællerne og skrogene.
- 2 Tilsæt sukker og æblecidereddike, og lad det koge under låg ved lavt blus i 15 minutter. For at nyde det i en sød udgave, tøv ikke med at tilføje vaniljeekstrakt, appelsinblomstvand eller kanel ved slutningen af tilberedningen.
- 3 Blend denne blanding i en højhastigheds blender, indtil du får en kompot.

Ingredienser

Skræller og skrog af 6 Pink Lady®
150 g sukker + 150 cl æblecidereddike
+ blender

Kender du »ingen-sukker« tilstanden?

Det er en kulinarisk trend, der sigter mod at reducere eller endog fjerne industrisukker fra opskrifter. Tøv ikke med at tilpasse din smag til sukkerdosen og vælg naturlige sukkerarter, der indeholder mindre fruktose, såsom: frugt, honning, ahornsirup og agave.

Chutney er oprindeligt et indisk krydderi. Det består normalt af grøntsager, frugt og krydderier. Ideel til elskere af det salte-søde og perfekte til at akkompagnere retterne: der ofte er forbundet med proteiner som kylling, and, fisk og foie gras ... Det tilfører dem en herlig og krydret smag.

Som kompot eller krydderi, de små elsker den søde og syrlige smag af Pink Lady® chutney. En sikker succes!

For at begrænse affald og give dine børn gode vaner, når de er på gåtur, skal du vælge fleksible genbrugelige vandflasker, der fyldt med Pink Lady®-kompot, vil glæde dine små.

Lækre opskrifter
der er lavet

100%
af rester



EN APERITIF,
DER VIL BEGEJSTRE DINE
KÆRE GÆSTER

Vidste du det?

I løbet af høsten sorteres æblerne på vores pakkestationer. De flotteste bliver til Pink Lady® og de andre bliver omdannet til saft og kompot.

Pink
Lady®

Chips af Pink Lady® skræller

I modsætning til hvad man skulle tro, er det ikke saltet, der er farligt for hellebredet, men overskuddet af natrium indeholdt i fødevarer og i industrisaltet. Vælg naturligt uraffineret salt, rigt på mineraler, når du salter dine chips.

Vidste du, at kartoffelchips er den mest udbredte appetitvækker i verden? Men hvor kommer den egentlig fra? Opfindelsen tilskrives George Crum, en amerikansk kok, der opfandt dem på trods af sig selv... Historien siger, at en særlig krævende kunde havde klaget over fritter der var for tykke. Irriteret beslutter kokken, at han ikke vil skære kartoflerne til, men skære dem i så tynde skiver som muligt. Efter et par minutters friturestegning, og en knivspids salt, var chipsen født!

Fremgangsmåde

- 1 Forvarm ovnen til 180°C.
- 2 Skyl skrællerne godt.
- 3 Spred skrællerne ud på bunden af et ovenfast fad, på en bageplade. Skær smørret i små stykker og fordel det over skrællerne.
- 4 Drys dem med 2 spiseskefulde rørsukker og lad dem bage i 20 minutter.
- 5 Vend skrællerne hver 5. - 6. minut for at opnå en ensartet bagning.
- 6 Efter 15 minutter tjekkes de, og der tilsættes mere rørsukker, hvis de ikke er gyldne nok.
- 7 Giv dem 3 minutter mere, og tjek regelmæssigt at skrællerne ikke bliver brændte. Når de er karamelliserede, tages pladen ud og de afkøles.

Ingredienser

100 g Pink Lady® skræller
1 spiseskefuld saltet smør
3 spiseskefulde rørsukker
(eller melis sukker)

Det er vigtigt at spise 5 stk.
frugt og grøntsager hver
dag!

Siger mikronæringsstoffer dig noget?
Det bugner med frugter og grøntsager!
De er afgørende for vores krop, de hjælper med at assimilere og omdanne makronæringsstoffer såsom proteiner, kulhydrater eller lipider.

Æbler går godt sammen med visse krydderier. Tøv f.eks. ikke med at drysse dine chips med et strejf kanel, stjerneanis, frisk ingefær eller endnu en gang vanille... Velkomme!

