



SWEET MASH – EN TORNADO AV SMAK!

Hur kan vi förnya och sätta bättre smak på maten med rotfrukter? Här är en ny restaurangekonomisk Roots-produkt signerad Marcus Nemrin, som vi hoppas ska inspirera.

Upptäck smakstormen Sweet Mash – Moset lämnar husmanskosten och blir lite roligare!

Moset lämnar husmanskosten och blir lite roligare! En råskalad mosmix med potatis, sötpotatis och persiljerot med balanserad smak. En modern puré med ny karaktär som har en fin sammansatt smakkombination tack vare persiljerotens friskhet och sötman från sötpotatis. Sweet Mash passar till all mat och kan även göras vegansk.

Mosmix Sweet Mash är en ny restaurangekonomisk Roots by 3N-produkt skapad i samarbete med Marcus Nemrin, kulinarisk kreatör, Sofiero Slottsrestaurang.

We're rooting for you!

MOSMIX SWEET MASH VAC

Innehåll: skalad mospotatis, sötpotatisstavar och persiljerottärningar i olika snitt med samma koktid.

Art nr: 16291 **Vikt:** 6 kg, påse vac **Förvaring:** 2–6°C

Hållbarhet: 10 dagar i obruten förpackning, i obruten kylkedja.



”Skapa ett roligare mos med välbalanserad smakprofil”

Potatismos är en klassiker som aldrig riktigt fått stå i rampljuset – förrän idag!

Med sötma från sötpotatis och persiljerotens friska smak blir Sweet Mash ett betydligt härligare mos – och det med välbalanserad smakprofil.

//Marcus Nemrin



Roots by 3N

Roots är 3N Produkters gastronomiska innovationsinitiativ i samarbete med Marcus Nemrin, meriterad kock vid Sofiero Slottsrestaurang. Tveka inte att kontakta oss! We're rooting for you.

rootsby3N.se | info@3N.se | 042-38 60 30 | social media: Roots by 3N





Roots recept

Sweet Mash

med rotfruktskryddade biffar, rootatouille och grönsaks-demiglace



Marcus Nemrin



Ett Roots by 3N-recept på glutenfri lunch eller middag, signerat Marcus Nemrin.

40 portioner

Rotfruktskryddade nötfärsbiffar

5 kg oxfärs
1,5 L palsternackspuré
2 kg Rotfruktsmix höst- och vinterbas
120 g potatismjöl
10 ägg
salt och svartpeppar
olja

Gör så här:

Fräs höst- och vinterbasen i olja. Låt svalna. Koka palsternackan mjuk och mixa slät. Låt svalna. Rör ut potatismjölet och äggen i purén. Blanda alla ingredienser med färsen och smaka av med salt och peppar. Klappa upp biffar och stek dem.

Sweet Mash / Vegan Sweet Mash

8 kg Mosmix Sweet Mash
800 g smör / vegansmör
1 L mjölk / 1,2 L Oatly iMat 13%
80 g salt
vitpeppar

Gör så här:

Sjud mosmixen mjuk i 40-50 min, i saltat vatten. Häll av vattnet, passera rotfrukterna, vispa i smör och tillsätt mjölk. Krydda med salt och peppar.

Rootatouille

4 kg Ljus smakförstärkare
5 kg tomatkross
5 msk tomatpuré
3 dl olivolja
1 dl vitvinsvinäger
4 st vitlök solo
4 st röd chili
3 msk grönsaksbuljong
2 msk oregano torkad
2 msk basilika torkad
4 st lagerblad
salt och peppar

Gör så här:

Mixa vitlök och chili med olivolja. Stek på chili-/vitlöksoljan med tomatpuré. Tillsätt resten av ingredienserna och låt koka upp. Sjud sedan i ca 40-50 min. Smaka av med salt, peppar och vinäger

Grönsaks-demiglace

12 L fond av Mörk smakförstärkare
ca 1/2 dl citronsaft
maizena
salt och vitpeppar

Gör så här:

Reducera 12 liter fond från Mörk smakförstärkare tills 4 liter återstår. Tillsätt citronsaft och red av med maizena. Krydda med salt och vitpeppar.