

# HÖJ SMAKEN MED ROTFRUKTER!

## VEGETARISKA SMAKFÖRSTÄRKARE - GODASTE BULJONGEN PÅ ENKLASTE SÄTTET

*Hur kan vi sätta bättre smak på maten med rotfrukter i de professionella köken? Vi hoppas kunna sätta fart på era tankar och erbjuda en lösning – i form av smaker.*

Höj smakerna med rotfrukter! Nattkoka enkelt och brandsäkert förstklassig ljus eller mörk smakförstärkare i ugn med Roots vegetariska smakförstärkare. Två färdiga välbalanserade mixer som ger smakförbättring till mat som de allra flesta kan äta.

Testvinnare! Färdig buljong  
smakar som kalvfond!



### VEGETARISK SMAKFÖRSTÄRKARE MÖRK

En färdig mix med timjan.

**Ingredienser:** rödbeta, persiljerot, rödlök, morot, vitkål, rotselleri, jordärtskocka, palsternacka, champinjoner, blekselleri och timjan.

**Art nr:** 1564 **Vikt:** 4 kg, påse vac

**Förvaring:** 2–6°C. Går bra att frysa.

**Hållbarhet:** 7 dagar i obruten förpackning, i obruten kylkedja.

Den här produkten är testad 2024 av en Smakjury bestående av kokar i offentliga kök. Flera liknande produkter testades samtidigt och juryn fokuserade på utseende, smak, textur och funktion. Läs mer om smaktesterna på [www.sverigesoffentligakockar.se](http://www.sverigesoffentligakockar.se).



### VEGETARISK SMAKFÖRSTÄRKARE LJUS

En färdig mix med timjan.

**Ingredienser:** persiljerot, palsternacka, gul lök och timjan.

**Art nr:** 1554 **Vikt:** 4 kg, påse vac

**Förvaring:** 2–6°C. Går bra att frysa.

**Hållbarhet:** 7 dagar i obruten förpackning, i obruten kylkedja.

### Marcus Nemrin om Roots:

– Varje rotfrukt är en krydda. I köket på Sofiero slottsrestaurang använder vi rotfrukter och andra grönsaker som smakförstärkare – helt rätt i tiden!

– Under konceptet Roots by 3N har vi skapat välbalanserade mixer som lyfter smakerna i många rätter till nya nivåer, utan att behöva exkludera någon. De nya smakförstärkarna är helt vegetabiliska, men den mörka smakar faktiskt som kalvfond, säger Marcus.



### Roots by 3N

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

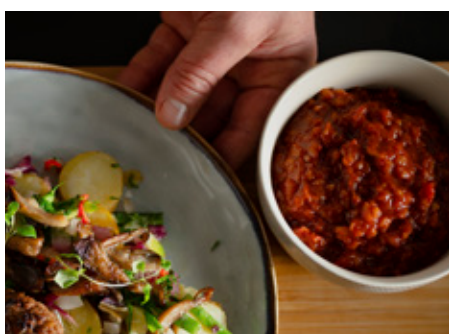
We're rooting for you.

**Roots**

We're rooting for you



## Roots tips och recept med **Vegetariska smakförstärkare**



**Roots vegetariska smakförstärkare har många användningsområden och det går dessutom utmärkt att ta vara på det som blir över efter tillagning av buljong – se till exempel receptet på limpa. På rootsby3n.se visar Marcus Nemrin hur man gör redning, soppa och bolognese av de rotfrukter som blir över efter tillagning av smakförstärkarna.**

### **Mörk smakförstärkare**

Rosta mixen i ugn på 190°C i 1 timme. Rör om då och då. Tillaga därefter smakförstärkaren i ugn över natten på 80°C med dubbelt så mycket vatten som mix, samt tomatpuré (ca 50 g/kg), hela vitpepparkorn och lagerblad. Sila av.

### **Ljus smakförstärkare**

Tillaga smakförstärkaren i ugn över natten på 80°C med dubbelt så mycket vatten som mix, samt hela vitpepparkorn och lagerblad. Sila av.

### **Moffes limpa**

50 g smör  
5 dl filmjöl  
50 g jäst  
2 dl mörk sirap  
1 ½ msk salt  
7–8 dl vetemjöl  
8 dl dinkelmjöl  
500 g rotfrukter från Mörk smakförstärkare

### **Gör så här:**

Smält smöret i en kastrull och blanda i filmjölken. Värm vätskan till 37°C. Smula jästen och tillsätt i degvätskan. Blanda allt tills jästen löst sig. Tillsätt sirapen, saltet och rotfrukterna. Blanda i mjöl och dinkelmjöl, lite i taget. Kör i degblandaren tills degen blivit elastisk, ca 5 minuter. Jäs degen i 45 minuter. Baka ut degen till två limpor. Jäs ytterligare 40 minuter. Baka av i ugn på 180°C i 35–40 minuter eller tills innertemperaturen är 95°C.

### **Rootatouille**

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

### **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