

Tartex



Cremisso



FIRE LÆKRE OPSKRIFTER

Cremissso

EN VERDEN AF NYE OPSKRIFTER

I Cremissso serien forenes sprøde grøntsager med fyldige solsikkekerner og udvalgte urter. Alle Cremissso smørepålæg er lækre, cremede og smagfulde. Med økologiske ingredienser smager Cremissso bare uforglemmeligt godt!

- Veganske (undtagen Tomat & Ricotta)
- Cremede og fyldige
- Gode råvarer; økologiske grøntsager, solsikkekerner og urter
- Med små stykker grøntsager
- Mange anvendelsesmuligheder

Lad dig inspirere af Cremisssos alsidighed til dit køkken. Det kan både bruges som et lækkert smørepålæg på brød, kiks og crackers, men også til et væld af opskrifter, på pizzaer, i sandwich og hvor bagværk, brød, boller og opskrifter trænger til en frisk pust.

Prøv vores 8 lækre smagsvarianter.



AVOCADO



KRYDDERURTER



TOMAT & RICOTTA



RØDBEDE & PEBERROD



PAPRIKA & CHILI



SQUASH & KARRY



AUBERGINE

TOMAT & BASILIKUM



Cremissso

AVOCADO WRAPS MED TOFU



OPSKRIFT (4 personer)

- 1 lille rød chili
- 3 spsk. sojasauce
- 2 spsk. olivenolie
- Lidt limesaft
- 1 tsk. brun farin
- 200 g tofu
- 1 dåse kidneybønner (425 ml)
- 1 dåse majs (425 ml)
- 400 g hakkede tomater
- Salt og peber
- Spidskommen
- 8 små tortillaer
- 1 glas TARTEX Cremissso Avocado
- 100 g revet ost

TILBEREDNING

- 1 Halvér chilien på langs og fjern kernerne. Vask chilien og skær den i fine små strimler. Bland chilistrimlerne med sojasauce, olivenolie, limesaft og brun farin. Skær tofuen i tern og rør ternene i chilimarinaden. Lad tofuen trække i marinaden i 5-10 minutter. Hæld vandet fra kidneybønner og majs.
- 2 Rist tofuterne i en slip-let pande. Tilsæt tomaterne og lad det hele koge op. Tilsidst tilsættes resten af chilimarinaden, kidneybønner og majs. Smag til med salt, peber, spidskommen og brun farin.
- 3 Smør tortillaerne med TARTEX Cremissso Avocado. Fordel tofufyldet på hver tortilla, rul tortillaerne sammen og læg dem i en bradepande. Hæld revet ost over tortillaerne og bag dem i en forvarmet ovn ved 180 grader (160 grader varmluft) i 10-15 minutter.



Cremissso

RØDBEDE & PEBERROD RØD KARTOFFELMOS MED FISK



OPSKRIFT (4 personer)

600 g melede kartofler

Salt

4 hellefiskfileter med skind

1-2 spsk. citronsaft

2 spsk. mel til panering

7 spsk. olivenolie

200 g krølsalat

2-3 spsk. hvid balsamicoeddike

50 ml æblesaft

1-2 TSK. honning

1 glas TARTEX Cremissso

Rødbede & Peberrod

Friskkværnet peber

ca. 80 ml varm mælk

1-2 knivspids revet muskatnød

TILBEREDNING

1 Skræl kartoflerne, vask dem, skær dem i små stykker og kog dem i ca. 15-20 minutter, til de er møre og lidt til. Vask fiskefileterne, dup dem tørre, dryp med citronsaft, drys med salt og vend dem i mel. Steg dem i 2 spsk. olivenolie på en varm pande på begge sider i ca. 8-10 minutter. Bag herefter fiskene i en forvarmet ovn ved 150 grader i 10 minutter.

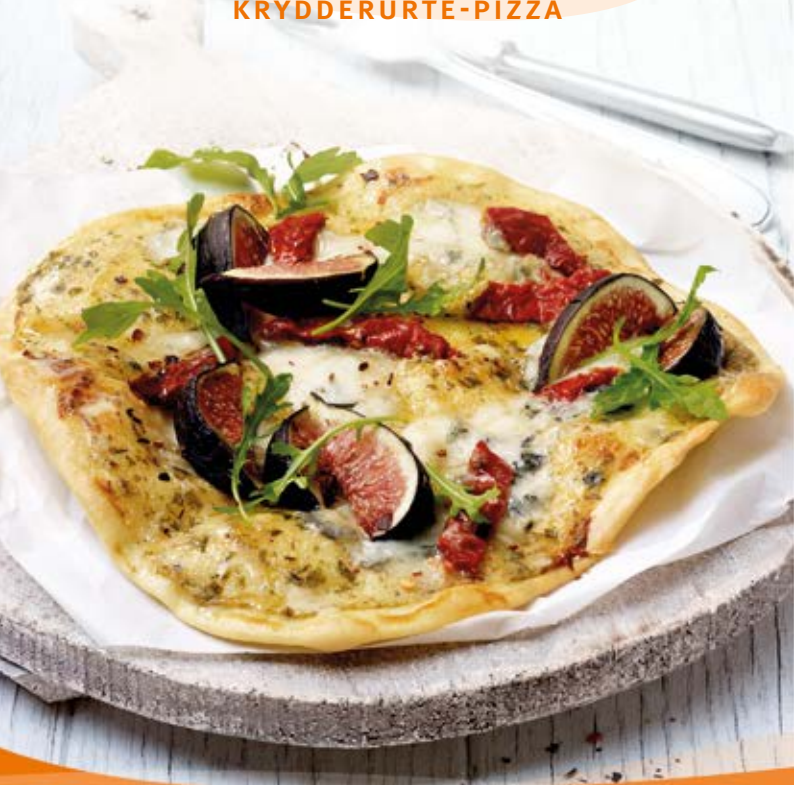
2 Vask salaten og ryst overskydende vand fra. Lav en dressing af balsamicoeddike, resten af olivenolien, æblesaft, honning og 1 tsk. TARTEX Cremissso Rødbede & Peberrod. Smag til med salt og peber. Hæld vandet fra kartoflerne. Lav kartoffelmosen med mælken, resten af Cremissso med Rødbede & Peberrod og smag til med salt, peber og muskatnød.

3 Hæld dressing over salaten. Anret tallerkener med kartoffelmos, fisk og salat. Servér.



Cremisso

KRYDDERURTER KRYDDERURTE-PIZZA



OPSKRIFT (4 personer)

220 g mel
2 spsk. olivenolie
1 æggeblomme
1/2 tsk. salt
ca 90 ml vand
1 glas TARTEX Cremisso
Krydderurter

150 g Gorgonzola
10 friske figer
60 g soltørrede tomater i olie
80 g rucola
ca. 50 g akaciehonning

TILBEREDNING

- 1 Mel, olie, æggeblomme, salt og vand æltes sammen til en smidig dej. Lad dejen stå i 30 minutter ved stuetemperatur. Hvis dejen føles klistret, bruges mere mel.
- 2 Skær Gorgonzola i små bidder. Skær hver figen i 8 både. Skær de soltørrede tomater i mindre stykker. Vask rucolaen, ryst overskydende vand fra og riv det i små stykker.
- 3 Del dejen i fire stykker. Rul dejen tyndt ud mellem to stykker bagepapir. Læg pizzaerne på et stykke bagepapir på en bageplade. Smør pizzaerne med TARTEX Cremisso Krydderurter. Fordel tomater og Gorgonzola på pizzaerne. Bag pizzaerne i en forvarmet ovn, ved 220 grader varmluft, indtil sprøde. Fordel figner og rucola på pizzaerne efter bagning. Hæld akaciehonning over og servér.



Cremissso

TOMAT & BASILIKUM PASTASALAT



OPSKRIFT (4 personer)

200 g pastapenne, pastaskruer eller pastaskaller

80 g soltørrede tomater i olie

200 g feta

60 g rucola

1 glas TARTEX Cremissso

Tomat & Basilikum

100 g yoghurt

1–2 spsk. hvid balsamicoeddike

Salt og peber

30 g ristede pinjekerner

TILBEREDNING

- 1 Lav pastaen efter anvisningen på pakken. Når pastaen er færdig, hældes 1 dl vand fra, som skal bruges senere. Lad pastaen køle af. Skær soltørrede tomater og feta i tern. Vask rucolaen, ryst overskydende vand fra og riv det i små stykker.
- 2 Lav en dressing af TARTEX Cremissso Tomat & Basilikum, yoghurt, balsamicoeddike og 1 dl vand fra pastaen. Smag til med salt og peber.
- 3 Bland pastaen med soltørrede tomater, pinjekerner og Cremissso dressing. Fordel fetaen over nudlerne og garnér med frisk basilikum.

