



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

GØR KØDFRIE DAGE TIL ET HIT FOR ALLE



ER DU KLAR TIL DEN KØDFRIE REVOLUTION?

Med dette hæfte ønsker vi at inspirere med gode opskrifter på kødfrie retter, der både henvender sig til de hardcore plantespisere og til særdeleshed dem, der synes det er svært at undvære kødet. For vores filosofi er, at ingen skal gå på kompromis eller føle afsavn. Alle fortjener god mad – også selvom det skal være klimavenligt!

VERDENS MADKULTUR ER UNDER FORVANDLING

I dag handler det at spise ude om oplevelsen. Og flere og flere spisende gæster bekymrer sig om, hvad de spiser. Hvordan kan vi som restaurant, café eller kantine følge med gæsternes forventning?

Nye tiltag fylder på menukortet: **Veganske og vegetariske retter eller fleksitariske menuer** er allerede en grundlæggende del de fleste steder. Det er ikke længere nok at passe på os selv, men også om at passe på den planet vi lever på.

23%

af verdens forbrugere
er på en mindre-kød-kost.

86%

af plantebaserede retter
er spist af ikke-veganere.

42%

af verdens forbrugere
er villige til at skifte til
plantebaseret kød.

89%

af kødfrie retter spises
af ikke-vegetarer.

Kilde: LANTER PAPERS. The Green Revolution 2019

VORES SORTIMENT



CRISPY NOCHICKEN

Sprød på ydersiden og mør indeni.
Sæt tænderne i en perfekt
"kyllingeburger" eller brug den i salater,
på grill eller som protein på tallerkenen.
1,8 kg ~ 20 stk.



RAW NOBEEF BURGER

En hyldest til kød! En saftig, rød
burgerbøf, der har samme smag og tekstur
som hakkebøf. Den ekstra højde gør den
perfekt til den syndige burger, på grill
eller som pariserbøf.
2,6 kg, ~ 20 stk.



NOCHICKEN CHUNKS

Plantebaseret kyllinge-
erstatning. Stykkerne har
samme tekstur og bid som
traditionel kylling. God til wok,
stir-fry, wraps og sandwich.
1,75 kg



NOCHICKEN NUGGETS

Fantastiske plantebaserede
nuggets, der smager mindst
lige så godt som originalen.
Får sin sprødhed fra majs.
1,75 kg ~ 87 nuggets



NOBEEF SLICES

Spiseklare "oksekød"-
strimler, der kan spises både
kolde og varme. Idelle til
kebab, sandwich, salater og
nudelretter.
6 x 1 kg



NOMEATBALLS

Prisvindende, smagfulde
planteboller. Perfekte til pastaretter,
tomatsauce, subs og boller i karry.
2 kg ~ 111 planteboller



NBEEF BURGER

En saftig og velsmagende vegetarisk
burgerbøf (indeholder æggehvide fra
fritgående høns). Den er syv gange mere
bæredygtig end originalen af hakkekød.
2,4 kg ~ 30 stk.



GMO-FRI
Lavet af certificeret,
GMO-fri soja.



NEM AT TILBEREDE
Udviklet af og til professionelle
kokke, og skal tilberedes som
animalsk kød.



FROST
Alle vores produkter fryses
hurtigt ned efter produktionen
og kan tilberedes frosset eller
optøet

VORES HISTORIE



Bare én kødfri dag om ugen kan gøre en kæmpe forskel for natur, miljø, biodiversitet og klima. Men betyder dét, at vi skal erstatte kødet med rødbedebøffer og falafler?

Nej, hvis du spørger kødentusiasten til højre. Han hedder Jaap Korteweg. Og han er verdens første vegetariske slagter. Jaap kommer fra en familie med rødder i traditionel kvægdrift gennem ni generationer. Alligevel tog han en atypisk beslutning. Han valgte at bytte et liv med kød ud med et liv med grøntsager. Problemet var bare, at han savnede smagen og konsistensen af kød. Faktisk så meget, at han gjorde det til sit livs mission at finde et reelt alternativ. Og efter tre års intensiv research lykkedes det Jaap og hans team at udvikle et produkt med en helt særlig smag, tekstur og bid, som er så godt, at det får selv kødentusiaster til at elske vegetarmad.

De grønne opskrifter fra The Vegetarian Butcher er ikke til dig, som ikke kan lide smagen af kød. De er til dig, som elsker kød.



*“Saftig som kylling, mere mørt
end oksekød og helt vegetarisk!”*

JAAP KORTEWEG,
STIFTER AF THE VEGETARIAN BUTCHER



NYTÅRS BURGER

START DET NYE ÅR MED SMAG!

MED SPICY MAYO OG
CRISPY **NO**CHICKEN BURGER

10 PERSONER

INGREDIENSER

10	Sesamboller
10	The Vegetarian Butcher Crispy No chicken Burgers
1	Krølsalat
5	Grillede lange peberfrugter, skåret
400 g	Hellmann's Vegan Mayonnaise
100 g	Knorr Sunshine Chili

SÅDAN GØR DU

Steg Crispy **No**Chicken Burgers efter pakkens anvisninger.

Imens blandes Hellmann's Vegan Mayonnaise med Knorr Sunshine Chili.

Del burgerbollerne og smør en god mængde spicy mayo på hver side.

Læg salat, peberfrugter og Crispy **No**Chicken Burger på den nederste halvdel. Tilføj lidt mere salat og derefter peberfrugter på toppen.

TIP

Server med sprøde sweet potato fritter.



VEGAN FAJITA

INGEN VIL OPDAGE, AT DET IKKE ER KYLLING!

10 PERSONER

INGREDIENSER

750 g	The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
3 stk.	Rød peber
3 stk.	Grøn peber
5 stk.	Løg
5 fed	Hvidløg
4 dåser	Bønner efter eget valg (400 g)
5 dl	Vegansk creme fraiche
20 stk.	Tortillas
1 dl	Olivেনলি
2 tsk.	Chili
2 tsk.	Stødt spidskommen

SÅDAN GØR DU

Knus hvidløget. Bland det med 4 spsk. olivenolie, chili og spidskommen og lad det trække på køl.

Skær peberfrugter og løg i strimler. Svits det i olivenolie.

Brun optøet NoChicken Chunks og hæld marianden over, når de begynder at tage farve. Svits i yderligere fem minutter.

Varm bønnerne og smag til med krydderier efter eget ønske. Varm samtidig tortillas.

Bland et fad med løg, peberfrugt og NoChicken Chunks og server med bønner, varme tortillas, ris, creme fraiche og evt. vegansk ost, så gæsten selv kan anrette.



CRISPY NOCHICKEN SALAD

10 PERSONER

INGREDIENSER

600 g Cherrytomater, skåret i halve
10 stk. The Vegetarian Butcher
NoChicken Burgers
3-4 stk. Lime, revet skal og saft
250 ml Olivenolie
50 g Persille, vasket og fint snittet
2 stk. Rødløg, skåret i halve
Hjertesalat, vasket,
groft snittet
50 g Karse
50 g Kapers

SÅDAN GØR DU

Forvarm en ovn til 150 grader.

Læg de halverede cherrytomater med skind-
siden nedad på en oliefugtet ovnplade,
krydr efter smag, og lad dem halvtørre i den
forvarmede ovn i ca. 30 min. Lad dem køle af.

I mellemtiden steges NoChicken-burgen på
en pande med lidt olie, indtil den er gyldenbrun
og sprød. Lad den køle lidt af på et stykke
køkkenrulle. Lav dressingen ved at hakke et
rødløg i fine tern og bland dem med limesaft og
skal, olivenolie og hakket persille. Smag til og
bland godt.

Skær det andet rødløg i halve ringe og bland
dem med de små salathovedblade. Anret salaten
med rødløg i en dyb tallerken, skær NoChicken
Burgers i kvarte og anret på toppen sammen
med de halvtørrede tomater, kapers og karse.
Dryp dressing over og smag til.

TIP

Du kan tilføje en blanding af krydderurter som
basilikum, purløg eller andre blade som spinat
for at gøre denne salat endnu mere interessant.
Prøv at friturestege kapers ved 150 grader for
at gøre dem sprøde og de smager fantastisk!
Grillede peberfrugter, squash, nogle skiver
agurk eller hvad du foretrækker, fungerer også
godt.



CRISPY CHICKEN CLUB SANDWICH

10 PERSONER

INGREDIENSER

30 skiver Brød
20 stk. The Vegetarian Butcher
NoChicken Burgers
7 stk. Tomater i skiver
Salatblade
2 stk. Agurk skåret i lange,
tynde skiver
20 skiver Vegansk ost af god kvalitet
250 g Hellmann's Vegan mayonnaise
Kartoffelchips

SÅDAN GØR DU

Steg de optøede NoChicken Burgers på en pande i rigeligt olie. Du kan også friturestege dem.

Rist brødet. Smør en god sjat mayonnaise på brødet og garnér med salat, tomat, agurk og en skive ost. Læg NoChicken Burger på og top med et brød. Gentag for endnu et lag og slut af med et sidste stykke smurt brød.

Server med kartoffelchips eller grove friter.



SIMPEL OG SOFISTIKERET SAUTERET RIS

MED NOCHICKEN CHUNKS

10 PERSONER

INGREDIENSER

250 g	Ris
	Grøntsagsbouillon
400 g	The Vegetarian Butcher
	NoChicken Chunks
250 g	Squash i tern
200 g	Gulerødder i skiver
25 g	Knorr Krydderipuré Hvidløg
30 g	Knorr krydderipuré Paprika
30 g	Safran
1 stk.	Rød peberfrugt i tern
2 stk.	Løg i tern
100 ml	Olivenolie
	Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Svits løg i olien og tilsæt gulerødder, squash og peberfrugt og lad det sautere i 5 minutter.

Tilsæt hvidløg, paprika, safran og sauter i yderligere 3 minutter.

Tilsæt nu optøet NoChicken Chunks og svits ved høj varme i 1 minut.

Tilsæt ris og grøntsagsbouillon til ønsket konsistens og lad det simre til det er færdigt.

Smag til og server.



NOMEATBALLS I KRYDRET TOMATSAUCE

10 PERSONER



INGREDIENSER

1 kg The Vegetarian Butcher
NoMeatballs
1 kg Knorr Tomatino
20 g Knorr Bouquet all' Italiana
Krydderpasta
20 g Knorr Basilikum Krydderpasta
Olivenolie
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Bland Tomatino med de to krydderipastaer og smag til med salt, peber og en god olivenolie.

Steg NoMeatballs på pande eller i ovn og tilsæt tomatsovcn.

Varm igennem og server med parmesan og lidt grønne urter.

Server gerne med pasta eller godt brød.



TERIYAKI NUGGETS MED SESAM, NUDLER OG GRØNT

10 PERSONER

INGREDIENSER

900 g The Vegetarian Butcher
NoChicken Nuggets
5 stk. Peberfrugter i skiver
500 g Sukkerærter
2 stk. Rødløg i halve ringe
2-3 stk. Chili skåret i ringe
500 ml Teriyaki sauce
750 g Kogte nudler
2 stk. Forårsløg i skiver
5 spsk Ristede sesamfrø
Koriander

SÅDAN GØR DU

Steg peberfrugter, sukkerærter, løg og chili i olie i fem minutter.

Tilføj halvdelen af Teriyaki sauce og de kogte nudler til grøntsagerne og bland det godt.

Frituresteg NoChicken Nuggets, vend dem i resten af Teriyaki sauce og server med nudler og grønt.

Drys med ristede sesamfrø, forårsløg og friskhakket koriander.



VEGANSK PASTAFAD

PERFEKT TIL BUFFETEN

10 PERSONER

INGREDIENSER

400 g	The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
500 g	Græskar i tern
2 tsk.	Fennikelfrø
2 tsk.	Oregano
5 fed	Hvidløg
500 g	Cherrytomater
500 g	Babyspinat
	Saften fra 1 citron
750 g	Knorr Pasta Penne
500 g	Vegansk flødeost
250 g	Vegansk ost
100 g	Ristede, hakkede hasselnødder
100 g	Hakkede pistacienødder
	Salt og Peber

SÅDAN GØR DU

Steg græskartern, fennikelfrø, oregano og hvidløg på en pande i fem minutter.

Tilføj NoChicken Chunks og tomater og steg i yderligere fem minutter. Smag til med salt og peber.

Sluk for varmen og tilføj spinat, citronsaft, kogt pasta og vegansk flødeost og bland det godt sammen.

Fordel retten i en gastrobakke, drys med revet ostealternativ og nødder og bag i ovnen ved 200 grader i 25 minutter.

Server med en god salat til.



GRILLEDE NOBEEF SLICES

I TACOS MED ANANAS

10 PERSONER

INGREDIENSER

1.250 g NoBeef Slices
4 stk. Lime, saft og skal
500 g BBQ sauce
2 stk. Ananas
Salt og peber

GRØN SALSA

1.500 g Tomater, halverede
3 stk. Løg, skåret i kvarte
4 stk. Jalapeños, uden kerner
4 ts. Knorr Primerba Hvidløg
Koriander
2 stk. Lime, saft og skal

TILBEHØR

3 stk. Rødløg i skiver
250 g. Vegansk ost, revet
3-4 Jalapenøs, i ringe
250 g. Rødkål, fintsnittet
Tortillas
Koriander
Limebåde

SÅDAN GØR DU

Bland BBQ sauce, limesaft og -skal.
Sæt NoBeef Slices på spyd. Mariner spyd
og ananasskiver og grill dem til de opnår
en god kulør.

Grill tomater, løg og jalapeños i cirka 5
minutter til de er letbagte og fået lidt farve.
Blend med hvidløg, koriander og lime til du
opnår en god salsa. Smag til.

Varm tortillas. Træk NoBeef Slices af
spydet og put dem i pandekagen med
ananastykker.
Top med rødløg, rødkål, jalapeños,
koriander og revet ost.

Server med salsa og lime.

TIP

En guacamole, sur-sød løg og salat
fungerer også rigtig godt hertil.





INSPIRATION TIL KØDELSKEREN

Med produkter fra The Vegetarian Butcher kan du servere plantebaserede alternativer til klassiske serveringer, hvor smag og tekstur stadig appellerer til kødelskeren. Brug produkterne som erstatning fra det konventionelle kød og se, om gæsterne opdager forskellen.

**Læs mere, find flere opskrifter og
find din lokale konsulent på www.ufs.com**



Unilever
Food
Solutions