

# ENJOY IT'S FROM EUROPE

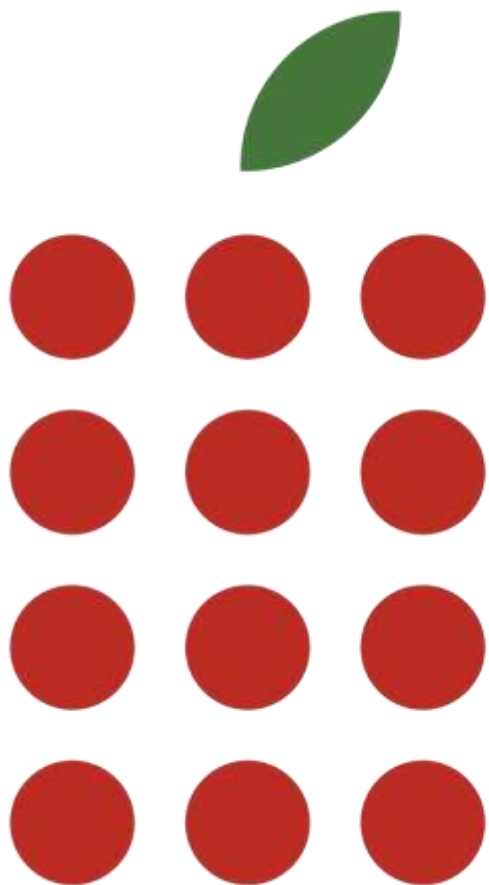


CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





**RED  
GOLD**

**FROM EUROPE**

YOUR ORGANIC AND SUSTAINABLE CHOICE



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



# Introduktion

Red Gold from Europe's nye kampagne fejrer de økologiske dåsetomaters anvendelsesmuligheder med et inspirerende udvalg af vinteropskrifter til juletiden. Hver ret viser de forskellige kvaliteter ved forskellige konserverede tomatsorter.

Forvandl hele flåede tomater til en mættende vinterlinsesuppe, eller kombiner dem med salte sild for at opnå et interessant twist. Bag smuk focaccia toppet med fyldige, hele cherrytomater, eller prøv en innovativ pastasauce, hvor hakkede tomater kombineres med aubergine og sprøde pistacienødder. Til et festligt familiemåltid kan du lave individuelle ris-sartù, som på en smart måde bruger både passata og tomatpuré til at skabe en dyb og fyldig smag.

For et uventet festligt finish, kan du prøve at bruge hele flåede økologiske dåsetomater til at lave en bemærkelsesværdig saftig tomatchokoladecake med et strejf af vinterens varmende krydderier, ingefær og kanel.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



# Opskrifter



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

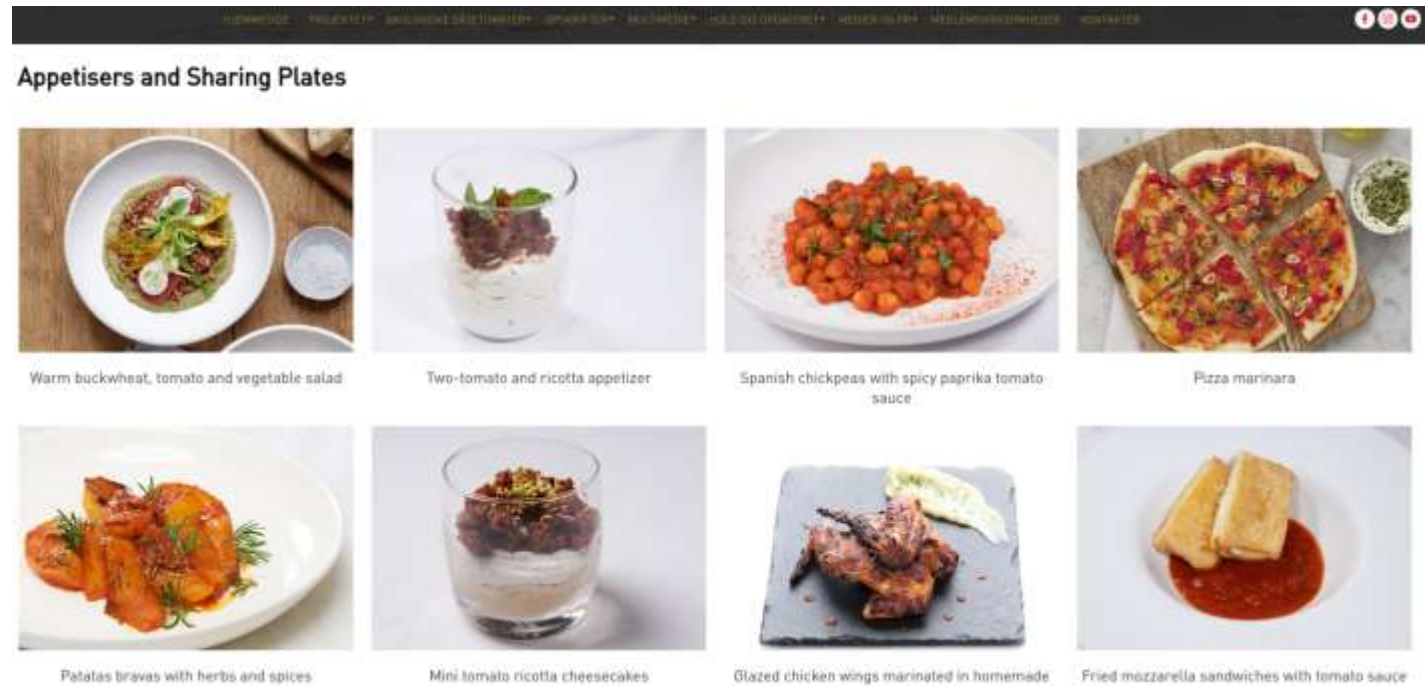
ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# VORES OPSKRIFTER TIL JUL OG NYTÅR

Hvis du gerne vil tilføje et strejf af farve til din jule- og nytårsmenu, kan du lade dig inspirere af vores opskrifter, der hylder de økologiske dåsetomaters alsidighed.

[Klik her](#)



The screenshot shows a website interface with a dark header containing navigation links. Below the header, the title "Appetisers and Sharing Plates" is displayed. A grid of eight food images is shown, each with a caption below it:

- Warm buckwheat, tomato and vegetable salad
- Two-tomato and ricotta appelerizer
- Spanish chickpeas with spicy paprika tomato sauce
- Pizza marinara
- Potatas bravas with herbs and spices
- Mini tomato ricotta cheesecakes
- Glazed chicken wings marinated in homemade
- Fried mozzarella sandwiches with tomato sauce



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



# NYD VORES FØRSTE VALG



# ÅRSTIDENS OPSKRIFTER

## LINSESUPPE

*Sværhedsgrad: moderat*

*Forberedelsestid: 45 minutter*

Portioner: 4

### INGREDIENSER:

50 ml ekstra jomfru olivenolie

1 stort løg, finthakket

1 fed hvidløg, hakket

300 g tørrede brune linser, kogt i vand, indtil de er færdige (eller 2 dåser linser)

500 g hele flæde økologiske tomater på dåse

1 laurbærblad

1 stærk tørret chili, fint knust

1 liter vand

salt



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## LINSESUPPE

*En lækker og nærende suppe, som vil blive vinterens favorit.*

### **METODE:**

Varm en stor gryde op, og hæld en rigelig mængde olie i, så bunden er dækket. Steg forsigtigt det hakkede løg og det hakkede hvidløg i ca. 10 minutter, indtil de er bløde og gennemsigtige. Tilsæt derefter en spiseskefuld vand, når de har fået lidt farve. Kom de kogte linser i gryden, og tilsæt derefter de økologiske flåede tomater, laurbærbladet og den knuste, tørrede chili. Lad blandingen koge i yderligere 2 eller 3 minutter. Tilsæt vand, og smag til med salt. Lad det simre ved medium-lav varme i ca. 20 minutter. Sluk for varmen.

Servér retten varm med stegte eller bagte croutoner.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





## LINGUINE MED TOMAT, AUBERGINE OG PISTACIENØDDER

*Sværhedsgrad: let*

*Forberedelsestid: 50 minutter*

*Portioner: 4*

### INGREDIENSER:

320 g linguine

400 g økologiske hakkede tomater på dåse

300 g aubergine, skåret i tern

40 g ristede, afpillede pistacienødder, finthakkede

40 g saltet ricotta, revet

En kvist dild

1 fed hvidløg

30 ml ekstra jomfru olivenolie

salt og peber



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## LINGUINE MED TOMAT, AUBERGINE OG PISTACIENØDDER

*En velsmagende og usædvanlig pastaret med auberginer, som er så nem at lave. Pistacienødderne tilføjer en spændende tekstur og smag, mens den saltede ricotta fuldender retten på perfekt vis.*

### FREMGANGSMÅDE:

Drys groft salt over auberginerne i tern, og lad dem ligge i 20 minutter i et dørslag for at komme af med overskydende væske. Skyl dem hurtigt, og tør dem med køkkenrulle.

Varm olivenolien i en non-stick gryde sammen med det pillede hvidløgsfed, tilsæt auberginerne i tern, og lad dem stege under låg i 5 minutter, mens du jævnligt rører rundt, så de steges jævnt. Tilsæt de økologiske hakkede tomater og et par dildblade, og lad det koge, indtil det er reduceret til en tyk pastasauce. Smag til med salt og peber.

Kog linguine i kogende saltet vand, hæld vandet fra, og vend det i saucen. Bland det i et par minutter ved svag varme, og server med revet saltet ricotta og de hakkede ristede pistacienødder.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## VEGETARISK RIS-SARTÙ

*Sværhedsgrad: moderat*

*Forberedelsestid: ca. 1 time*

*Portioner: 4*

### INGREDIENSER:

400 g carnaroli-ris

150 g mozzarella

150 g bælgede ærter og 1 fed hvidløg

100 g revet Parmigiano Reggiano

2 hårdkogte æg og 1 sammenpisket æg

400 ml økologisk tomatpassata og 50 g tomatpuré

300 g løg

80 ml rødvin og 80 ml ekstra jomfruolivenolie

60 g smør og rasp

solsikkeolie til stegning

salt, peber

Grøntsagsbouillon:

1 stang selleri, 2 gulerødder og 1 løg

100 g flåede tomater på dåse

1 liter vand



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## VEGETARISK RIS-SARTÙ

*Denne lækre ret serveres som regel ved festlige lejligheder; nyd den sammen med din familie til et særligt måltid - det er den ekstra indsats værd!*

### FREMGANGSMÅDE:

Bring først ingredienserne til grøntsagsboullonen i kog i en gryde, og lad den simre i 30 minutter. Tilbered derefter sauce: Blødgør løget (skåret i tynde juliennestrimler) i olivenolie på en pande; tilsæt ærterne, og smag til med rødvinen. Når den er fordampet, tilsættes tomatpuré og passata. Skær mozzarellaen i små tern. Smør fire individuelle tærte- eller kageforme på 10 cm (eller en stor bageform), og drys dem med rasp. Tørsteg risene, tilsæt den siede grøntsagsbouillon, og lad det simre. Halvvejs gennem kogningen tilsættes tomat sauce, og der koges, indtil risene er al dente eller stadig faste. Afkøl risene ved at fordele dem i et ildfast fad. Når de er lunke, blandes det sammenpiskede æg i. Tag de forberedte dåser eller fade, og begynd med at sprede et lag ris i bunden og op ad siderne. Fyld med mozzarella og de hakkede hårdkogte æg, og dæk og luk derefter fyldet med de resterende ris. Bag ved 180°C i 10 minutter og derefter ved 220° i yderligere 8 minutter. Tag sartùerne ud af formene, og server dem med den resterende sauce og et drys Parmigiano Reggiano.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## FOCACCIA BARESE MED DATTERINI-TOMATER PÅ DÅSE, BURRATA OG BASILIKUMPESTO

*Sværhedsgrad: moderat*

*Forberedelsestid: ca. 3 timer*

*Portioner: 6*

INGREDIENSER (til 2 focacciaer):

Til dejen:

300 g italiensk mel type 00

200 g genmalet durumhvede semulje

320 g vand

140 g kartofler

30 g ekstra jomfruolivenolie og 12 g salt

15 g frisk ølgær (Bemærk: 5 g, hvis dejen tilberedes dagen før. Brug også 10 g i varmt vejr)

Til topping:

500 g økologiske datterini- eller cherrytomater på dåse

30 g sorte oliven i saltlage

tørret oregano efter smag

ekstra jomfru olivenolie efter smag

salt efter smag



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## FOCACCIA BARESE MED DATTERINI-TOMATER PÅ DÅSE, BURRATA OG BASILIKUMPESTO

### FREMGANGSMÅDE:

Til dejen:

Bring en stor gryde med vand i kog, og tilsæt kartoflerne med skrællen på. Kog i ca. 30 minutter, hæld vandet fra, og lad dem køle af i et dørslag, før de moses.

Bland mel og gær i en røremaskine med dejkrog. Rør saltet ud i vandet, så det opløses, tænd for røremaskinen (pizzamixerniveau 3), og hæld lidt efter lidt vandet ned i melet. Når vandet er opsuget, hældes olien i, og kartoffelmosen tilsættes. Bland alle ingredienserne, og vend dem derefter ud på en let olieret bordplade. Ælt dejen færdig i hånden, del den i to portioner, og brug så følgende foldeteknik: Løft den øverste yderkant, og før den ind til midten af dejen; gentag med bunden og de to sider, og gør så det samme med den anden portion. Dæk til, og vent 15 minutter, og gentag samme procedure. Form derefter dejen til to kugler, læg hver af dem i en let olieret skål, og lad dem hæve et lunt sted i to timer.

Færdiggør focacciaen:

Når de to portioner dej har hævet, rulles de ud i to runde, olierede forme. Halvér tomaterne, og tryk dem fast med skærefladen nedad på dejen, så saften løber ud, og focacciaen får sine karakteristiske fugtige fordybninger. Fordel olien og drys med tørret oregano. Lad den hæve i yderligere en halv time. Dryp focacciaerne med olivenolie, og bag dem i en forvarmet ovn ved 250 °C i 15-18 minutter, indtil toppen er gylden og let brunet nogle steder.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## RØGET SILD MED RISTET PEBER OG ØKOLOGISKE HELE FLÅEDE TOMATER PÅ DÅSE

*Sværhedsgrad: moderat*

*Forberedelsestid: ca. 2 timer*

*Portioner: 4*

### INGREDIENSER:

250 g røgede sildefileter

60 g løg

400 g peberfrugt

150 g hele flåede økologiske tomater på dåse

40 g persille

4 fed hvidløg

salt

2 spsk æblecidereddike

30 ml ekstra jomfru olivenolie

Sort peber

Små salatblade og krydderurter til pynt



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## RØGET SILD MED RISTET PEBER OG ØKOLOGISK HELE FLÅEDE TOMATER PÅ DÅSE

### FREM GANGSMÅDE:

Rens sildene, fjern eventuelle finner, og bræk kødet op med fingrene eller skær det forsigtigt i skiver. Læg fisken i en beholder, dæk den til med vand, og lad den trække i et par timer, til den er blød. Steg peberfrugterne og tomaterne i ovnen eller på en grill, og læg dem derefter i et fad og dæk dem tæt til i mindst 2 timer. Rens peberfrugterne ved at fjerne det brændte skind og kernerne og skylle dem; fjern kernerne fra tomaterne. Lad peberfrugterne dryppe godt af, og kom dem i en foodprocessor sammen med tomater, vasket persille, hvidløg, salt, peber, ekstra jomfruolivenolie og eddike, og blend det hele til en masse - det kan enten være meget glat eller lidt groft, alt efter smag og behag. Server de røgede sild på peberfrugt- og tomatpuréen, og pynt med et par blade og krydderurter efter eget valg. Servér gerne med rugbrød og løg skåret i juliennestrimler og sat et par timer i isvand.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





## CHOKOLADEKAGE MED TOMAT

*Sværhedsgrad: let*

*Forberedelsestid: 1 time*

*Portioner: 12*

### INGREDIENSER:

200 g hele flåede økologiske tomater på dåse

180 g sukker

1 æg

140 g kagemel og 3 tsk. bagepulver

30 g bitter kakao i pulverform

110 ml majsolie

30 g chokoladedråber

1 knivspids ingefær

1 knivspids kanel

Smør til at smøre kageformen med

Til pynt:

2 spsk hakkede mandler, ristede

en håndfuld almindelige chokoladeknapper (valgfrit)



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## CHOKOLADEKAGE MED TOMAT

### FREMGANGSMÅDE:

Kom sukker og æg i en skål, og pisk det godt sammen. Blend de økologiske hele flåede tomater, og tilsæt dem til den piskede æggeblanding sammen med olien, og bland.

Sigt melet sammen med bagepulver og kakao, og tilsæt derefter alle de andre ingredienser til kageblandingen undtagen chokoladedråberne og krydderierne, og rør, indtil du får en glat creme, og tilsæt derefter chokoladedråberne, kanel og ingefær.

Hæld kagemassen i en smurt rund kageform på 20 cm, drys de hakkede mandler over, og bag den i en varmluftsovn ved 170 °C i ca. 30 minutter.

Lad den køle af i nogle minutter i formen, og vend den derefter forsigtigt ud på en rist. Pynt med ristede mandelstykker, og hvis du har lyst, kan du også pynte med chokoladestykker.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



# SOCIALE MEDIER

Følg os på vores sociale medier:

**Instagram:** <https://instagram.com/redgoldfromeuropedk>

**Facebook:** <https://facebook.com/redgoldfromeuropedk>

**You Tube:** <https://youtube.com/@redgoldfromeuropedk>

**Hashtag:**

#ANICAV

#EnjoyItsFromEurope

#RedGoldFromEurope

#OrganicTomato



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





**TAK**  
**Og**  
**JULEHILSNER**

# ENJOY IT'S FROM EUROPE



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

