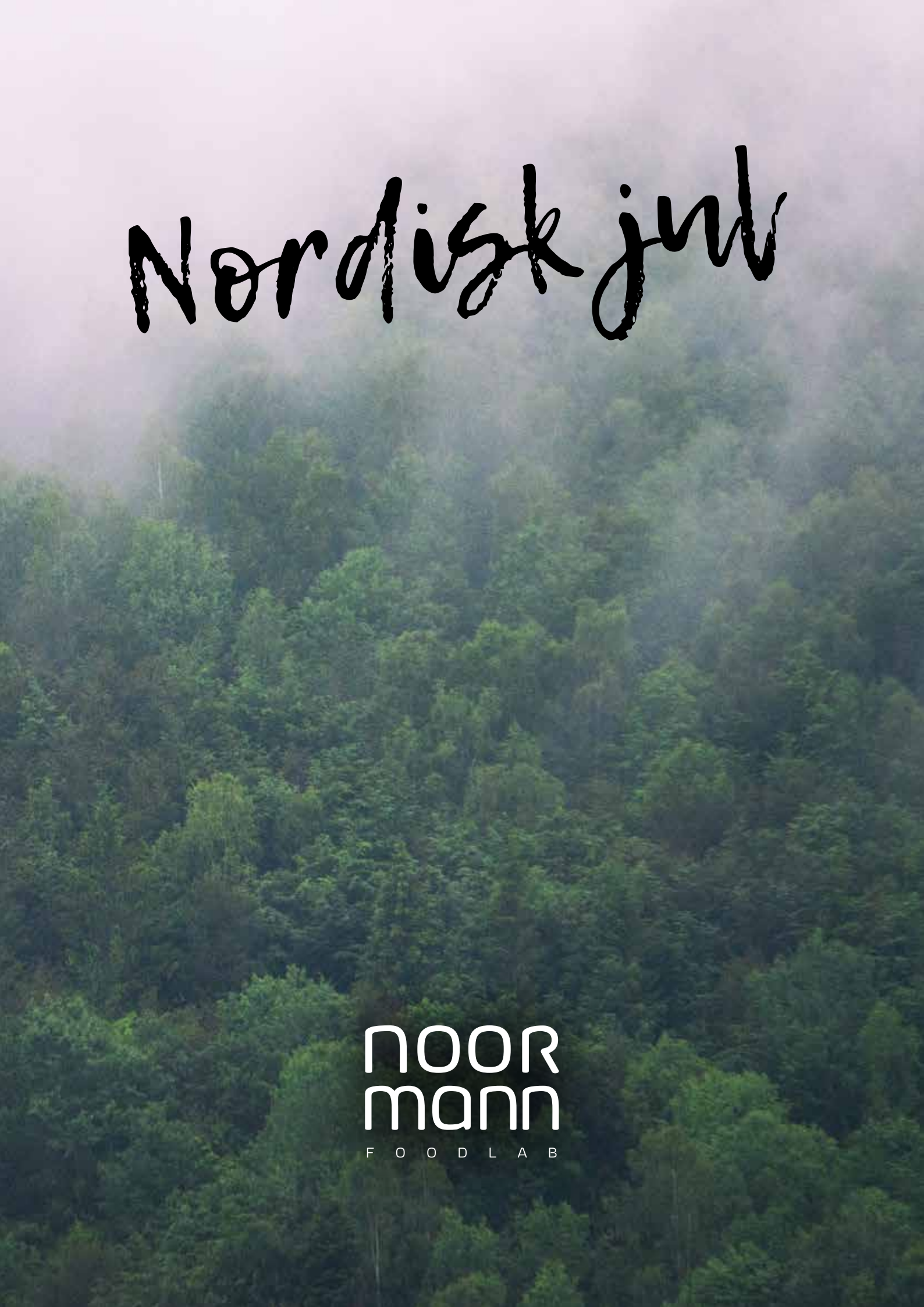




Nordisk juv

noor
mann
F O O D L A B

NORDISK

NATURENS FORRÅD

Nordisk jul

JULEN HAR I ÅRTUSINDER VÆRET EN AF DE STORE HØJTIDER PÅ ÅRET, HVIS IKKE DEN STØRSTE I NORDEN. HER I DEN MØRKESTE TID SAMLEDES MAN OMKRING BORDET FOR AT DRIKKE FOR FRED OG SPISE GODT. NÅR VI I JULEMÅNEDEN SÆTTER OS TIL BORDS FOR AT SPISE OG DRIKKE DEN GODE JULEMAD OG JULEØL, ER DET EN TUSINDÅRIG GAMMEL NORDISK SKIK VI HOLDER I HÆVD.



VINTERDRIK

VARM VINTERDRIK TIL EN KOLD TID. NÅR VINTERKULDEN BIDER I ÆBLEKINDERNE, ER DET RART AT KRYBE SAMMEN INDENDØRS, MED EN VARM VINTERDRIK OG FÅ DEN INDRE VARME.

ÆBLEMOST, KIRSEBÆR & APPELSIN

VINTERDRIKKEN ER KRYDRET MED ALLE DE VELKENDTE JULEKRYDDERIER, KARDEMOMME, STJERNEANIS, KANEL, NELLIKE & ALLEHÅNDE. VINTERDRIKKEN ER EN ALKOHOLFRI GLØGG, MEN KAN OGSÅ SERVERES SOM EN KRYDRET ÆBLEMOST, ELLER I EN ALKOHOLFRI "VINTER SPITZ" AF 2 DEL VINTERMOST & 2 DELE DANSK VAND

ÆBLEMOST, HAVTORN & INGEFÆR

VINTERDRIKKEN ER KRYDRET MED ALLE DE VELKENDTE JULEKRYDDERIER, KARDEMOMME, STJERNEANIS, KANEL, NELLIKE & ALLEHÅNDE. VINTERDRIKKEN ER EN ALKOHOLFRI GLØGG, MEN KAN OGSÅ SERVERES KOLD SOM EN KRYDRET ÆBLEMOST, ELLER I EN ALKOHOLFRI "VINTER SPRITZ", AF 2 DEL VINTERMOST & 2 DELE DANSK VAND.

GLØGG |

KIRSEBÆR, KANEL, STJERNEANIS & ALLEHÅNDE

KIRSEBÆRSIRUPPEN ER UDVIKLET TIL VARM RØDVINSGLØGG, MEN PASSER OGSÅ SOM SIRUP TIL DESSERTER, CHOKOLADEKAGE OG IS. KAN OGSÅ BRUGES I EN VELKOMSTDRIK "CHRISTMAS ROYAL" SAMMEN MED EN KOLD HVIDVIN ELLER MOUSSERENDE VIN.

KVÆDE, APPELSIN, KARDEMOMME & KANEL

KVÆDESIRUPPEN ER UDVIKLET TIL VARM HVIDVINSGLØGG, MEN PASSER OGSÅ SOM SIRUP TIL DESSERTER, PANDEKAGER & VAFLER. KAN OGSÅ BRUGES I EN VELKOMSTDRIK "CHRISTMAS ROYAL" SAMMEN MED EN KOLD HVIDVIN ELLER MOUSSERENDE VIN.



SYLTEVARER |

JULESENNEP

SENNEPEN ER KRYDRET MED ENEBÆR, TIMIAN & APPELSIN, SØDET MED BRUN FARIN OG TILSAT HELE SENNEPSKORN FOR AT GIVE ET LILLE BID. SENNEPPEN ER KRYDRET OG AROMATISK OG GIVER ET GODT MODSPIL TIL JULENS MAD.

KIRSEBÆRSAUCE

DETTE ER VORES BUD PÅ DEN PERFEKTE KIRSEBÆRSAUCE TIL JULENS RIS ALA MANDE. VI KOGER KIRSEBÆR MED BROMBÆR OG ÆBLEMOST OG KRYDRER MED KANEL, STJERNEANIS OG VANILLESTÆNGER.

ÆBLEMARMELADE MED KARAMEL & KANEL

VORES JULEMARMELADE SMAGER AF JULEHYGGE OG PASSER PERFEKT TIL JULEMORGENBORDET, MEN OGSÅ TIL PANDEKAGER OG VAFLER.



GIN & TONIC GLØGG |

GIN + ÆBLE

DEER & DOE GIN & TONIC GLØGG MED GIN & ÆBLE ER TIL ALLE GINNØRDER, DER OGSÅ ELSKER HVIDVINGLØGG. VARMES NÆNSOMT OP, UDEN AT KOGE OG SERVERES MED SMÅ ÆBLESTYKKER OG EN ROSMARIN-KVIST.

GIN + KIRSEBÆR

DEER & DOE GIN & TONIC GLØGG MED GIN & KIRSEBÆR ER TIL ALLE GINNØRDER, DER OGSÅ ELSKER RØDVINGLØGG. VARMES NÆNSOMT OP, UDEN AT KOGE OG SERVERES MED TØRREDE TRANE BÆR & EN KVIST ROSMARIN



GIN & SIRUP |

GINLIKØR MED KIRSEBÆR

KIRSEBÆRLIKØREN KAN DRIKKES RENT TIL GODE OSTE OG DESSERT, MEN GIVER OGSÅ EN FANTASTISK GÆT MED EN GOD TONIC. PRØV DEN OGSÅ SOM VELKOMSTDRINKS MED KØLIG KØLIG HVIDVIN/MOUSERENDE VIN ELLER TIL DEN KLASSISKE COCKTAIL SINGAPORE GIN SLING

KIRSEBÆRGIN

EN KRYDRET GIN MED STOR KIRSEBÆRSMAG, EN SØDLIG FRUGT MED EN LILLE MANDELSMAG FRA KIRSEBÆRSTENENE OG DISKRETE NOTER AF APPELSINKAL. BRUG DEN SAMMEN MED EN GOD TONIC, TIL DEN POPULÆRE COCKTAIL SINGAPORE GIN SLING ELLER EN MERRY CHERRY CHRISTMAS GÆT. 2 CL KIRSEBÆR GIN, 4 CL KIRSEBÆRSIRUP & 10 CL TONIC.

KIRSEBÆRSIRUP

KIRSEBÆRSIRUPPEN ER VELEGNET SOM SAUCE TIL RIS ALA MANDE, MEN OGSÅ FANTASTISK TIL KOLDE DRINKS. PRØV AT LAVE EN KIRSEBÆR DAIQUIRI ELLER EN KIRSEBÆR GÆT. BRUG DEN SAMMEN MED EN GOD TONIC, TIL DEN POPULÆRE COCKTAIL SINGAPORE GIN SLING ELLER EN MERRY CHERRY CHRISTMAS GÆT. 2 CL KIRSEBÆR GIN, 4 CL KIRSEBÆRSIRUP & 10 CL TONIC.

