

TULIP

Slow Cooked **MØR & SAFTIG GRILLMAD**

- nemme opskrifter -

KLAR
på
ca. **30**
minutter



Enjoy Together.

Nemme opskrifter til
**MØR & SAFTIG GRILLMAD
FOR HELE FAMILIEN**

Tulip Slow Cooked er tilberedt efter sous vide metoden. Det betyder at al saft og kraft bevares og sikrer dig mørt og saftigt kød og de bedste smagsoplevelser.

Her i folderen har vi samlet en række spændende og nemme retter, som falder i smag hos både store og små - så start bare grillen!

Velbekomme

KLAR
på ca. **30**
minutter





SPARERIBS MED FARVERIG SOMMERSALAT

- til 4 personer -

Ingredienser:

2 pk Tulip Slow Cooked Spareribs

Farverig sommersalat:

100 g grofthakket grønkål
100 g snittet rød spidskål
150 g edamame bønner
100 g gulerødder i strimler

100 g radiser i skiver eller kvarte
25 g ærteskud

Tilbehør:

1 dl groft hakket bredbladet persille
60 g peanuts, grofthakket

Dressing:

2 dl creme fraiche 18 %
1 spsk. æblecider eddike
2 tsk. flydende honning
½ tsk. tørret chili
2 tsk. tørret dild
1 tsk. seasalt
¼ tsk. kværnet peber

Tilberedning:

Pak Tulip Slow Cooked Spareribs ud af emballage, læg dem i en bradepande eller på grillen og pensl med marinade efter anvisning.

Steg/grill dem ved 180° grader i 25 min. Skær dem i ønskede stykker.

Bland alle ingredienser sammen til sommersalaten.

Vend salaten sammen med dressingen og smag til.

Drys med groft hakket persille og grofthakket peanuts.

Server sommersalat med stykker af lækker spareribs til.

KLAR
på
ca. **30**
minutter

MØRE
KAMBEN





KLAR
på
ca. **30**
minutter

SPARERIBS MED SALAT AF RIS OG REJER

- til 4 personer -

Ingredienser

2 pk. Tulip Slow Cooked Spareribs
1 grøn peberfrugt
1 løg

1 blegselleri
1 spsk. solsikkeolie
300 g basmati ris
2 spsk. mayonnaise

2 spsk. sød sennep
150 g pillede rejer
2 spsk. dild

Tilberedning:

Pak Tulip Slow Cooked Spareribs ud af emballage, læg dem i en bradepande eller på grillen og pensl med marinade efter anvisning. Kog risene efter anvisning på emballagen. Skær løg, grøn peber og blegselleri i tern og steg på en stegepande med solsikkeolie. Tilsæt de kogte ris efter ca. 3 minutter og steg videre i yderligere 5 minutter under omrøring. Fjern panden fra blusset og vend med de øvrige ingredienser.



KLAR
på
ca. **30**
minutter

PULLED PORK MED PASTASALAT

- til 4 personer -

Ingredienser

2 pk Tulip Slow Cooked
Pulled Pork

125 g frisk mozzarella i
mindre stykker
2 dl frisk basilikumblade

$\frac{3}{4}$ dl oliven olie

Tilbehør:

Friske basilikum blade

Pastasalat:

300 g tørret pasta penne
100 g cherry tomater i
halve

Dressing:

1 tsk. seasalt
 $\frac{1}{4}$ tsk. kværnet fem peber
3 spsk. æblecider eddike

Tilberedning:

Pak Tulip Slow Cooked Pulled Pork ud af emballagen og læg den i et ovnfast fad med den væske der hører med. Kom fadet i en forvarmet ovn ved 180° grader i ca. 30 min efter anvisning. Riv kødet fra hinanden med 2 gafler og bland det sammen med den væske der ligger i bradepanden. Hold det lunt.

Pastasalat:

Start en grillpande op og grill squash i skiver til de har fået grillstriber. Grill rød peberfrugt stykker på samme måde. Kom grillt grønt på en tallerken. Pisk dressingen sammen. Kog pasta efter anvisning på pakken, skylles med koldt vand og afdrypes i sigte. Vend alle ingredienser sammen til pasta salaten. Lige inden servering toppes med lun revet pulled pork.





TULIP

Slow Cooked

PULLED PORK

EXTRA MADE BY LAOZER STEEL

GRILL 30 MIN 90

PULLED CHICKEN I KARRY MED SPRØDT OG SØDT DRYS

- til 4 personer -

Ingredienser

2 pk Tulip Slow Cooked
Pulled Chicken
1 dåse kokosmælk
1 dl vand
300 g gulerødder skåret
i skiver

2 røde peberfrugte
skåret i strimler
Neutral olie
1 spsk. karry
130 g sukkerærter
1 dl kokosmel
2 dl rosiner

80 g grofthakkede
ristede cashewnødder
Frisk koriander

Tilbehør:

240 g jasmin ris, koges.
Evt. naan brød

Tilberedning:

Fordele Pulled Chicken stykkerne (med skyen fra posen) i et ovnfast fad, der passer til kødets størrelse. Hæld kokosmælk samt vand ved. Steg kødet i 30 minutter ved 200°C i en alm. ovn. Tag kødet op og hold det lunt. Hæld væden fra fadet ned i en gryde. Giv saucen et opkog og lad den koge lidt ind - jævn evt. med maizena jævner. Rist kokosmel gyldent på en tør pande. Rist gulerødder og peberfrugter i olie i en dyb pande. Tilsæt karry og rist til det begynder at dufte af karry - vend til sidst sukkerærterne i. Hæld saucen fra gryden over, og lad det hele simre i ca. 2 minutter. Træk kyllingekødet fra hinanden med to gafler, drys med frisk koriander og anret det som ønsket. Server med karrysauce, kogte ris, rosiner, cashewnødder og ristet kokosmel.

KLAR
på
ca. **30**
minutter





BACON MORBRAD MED ITALIENSK BØNNE OG TOMATSALAT

- til 4 personer -

Ingredienser:

2 pk. Tulip Slow Cooked Mørbrad
8 skiver Tulip Bacon
300 g cherrytomater delt i halve
½ dl olivenolie
2 tsk. sukker

1 knsp. salt
1 knsp. friskkværnet peber
500 g grønne bønner
6 spsk. god olivenolie
1 spsk. citronsaft
2 spsk. hvid balsamico

300 g daggammelt brød skåret i tern
1 håndfuld frisk basilikum

Tip:

Købte semi-dried tomater på glas kan erstatte de ovnbagte tomater.

Tilberedning:

Vend tomaterne med olivenolie, sukker samt salt og peber. Fordel dem med skæresiden opad i et ovnfast fad. Bag dem i ovnen ved 150°C i ca. 1½ time til de er næsten tørre. Rul baconskiver rundt om mørbradstykkerne. Fordel mørbradstykkerne (med stegeskyen fra posen) i et ovnfast fad, der passer til kødets størrelse. Tilberedes i forvarmet ovn i 25-30 minutter ved 180°C.

Kog bønnerne i letsaltet vand - de må gerne have lidt bid. Skyl dem under koldt vand og lad dem dryppe af. Pisk olivenolie, citronsaft, hvid balsamico sammen til dressing og smag til med lidt salt og peber. Bland forsigtigt dressing, grønne bønner og brødtern. Drys salaten med frisk basilikum og bagte tomater. Servér med skiver af stegt bacon-mørbrad.

KLAR
på
ca. **30**
minutter





KLAR
på
ca. **30**
minutter

PULLED PORK ASIATISK WOKRET

- til 4 personer -

Ingredienser

1-2 pk. Tulip Slow Cooked
Pulled Pork
200-300 g æg- eller
risnudler

250 g grønne asparges
250 g marksvampe
2 spsk. sesam- eller
jordnøddolie

4 stk. forårsløg
1 fed hvidløg
1-2 dl peanuts
Sur-sød chilisauce

Tilberedning:

Tilbered Tulip Slow Cooked Pulled Pork efter anvisning på emballagen. Nudlerne koges som angivet på emballagen. Bryd asparges ved roden og grill kort sammen med rensede marksvampe på en hed grillpande. Rist de snittede forårsløg og revet hvidløg kort af i olie i wokken. Tilsæt snittede asparges, svampe, peanuts, Pulled Pork og nudler. Sur-sød chilisauce og nødder kan tilsættes efter smag.



MØRBRAD MED PAPRIKA SAUCE, PASTA, SPINAT OG RISTEDE PINJEKERNER

- til 4 personer -

Ingredienser:

400 g Tulip Slow Cooked Pulled Chicken
8 skiver Tulip Tørsaltet Bacon

Karrydressing:

1 finthakket skalotteløg
Olie til stegning
1 spsk. karry
¾ tsk. stødt koriander
3 spsk. græsk yoghurt 2%
3 spsk. god mayonnaise

1 tsk. akaciehonning
Salt og kværnet peber
8 skiver groft sandwichbrød
2 tomater skåret i skiver
8 blade hjertesalat

Tilberedning:

Steg løget ved medium varme i olien til det bliver blankt. Tilsæt karry og koriander, og rist det til det begynder at dufte af karry. Lad karryblandingen køle en anelse af. Bland karryblandingen med yoghurt, mayonnaise og honning. Smag til med salt og peber. Pulled Chicken og den tilhørende sky kommes i et fad, der passer til kødets størrelse. Tilbered i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 25 minutter og hold den efterfølgende lun. Fordel bacon på en bradepande med bagepapir i bunden og rist det sprødt i ovnen ved 200°C i ca. 10-12 minutter. Rist eller grill sandwichbrødene og smør dem med karrydressing. Fordel salatbladene på 4 stykker grillt brød. Riv det lune Pulled Chicken kød fra hinanden med to gaffler og fordel kødet oven på salaten. Top sandwichen med tomater, sprødt bacon og drys med brøndkarse. Læg brød på toppen og servér.

KLAR
på
ca. **30**
minutter



Tilsæt
FLØDE og
få en lækker
SAUCE



MORBRAD MED BBQ-MARINADE, HALLOUMI OST OG TZATZIKI

- til 4 personer -

Ingredienser

1-2 pk. Tulip Slow Cooked Mørbrad
1,5 dl ketchup
1,5 dl brun farin
½ tsk. tørrede chiliflager
½ spsk. æbleeddike
1 tsk. stødt paprika

1 knsp. salt
1 knsp. friskkværnet peber
1 stk. grøn squash skåret i skiver
500 g cherrytomater på stilk

250 g halloumi ost skåret i skiver
1 spsk. olivenolie til grillen
400 g tzatziki (evt. færdigkøbt)
4 stk. pitabrød

Tilberedning:

Rør ketchup, brun farin, tørrede chiliflager, æbleeddike, stødt paprika sammen til BBQ-marinaden og smag til med salt og friskkværnet peber.

For del mørbradstykkerne (med stegeskyen fra emballagen) i et ovnfast fad eller grillbakke, der passer til kødets størrelse.

Tilbered på grillen ved indirekte varme i 25-30 minutter eller i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 25 minutter. Smør stykkerne grundigt ind i BBQ-marinaden og varm i yderligere 5 minutter.

Penl squashskiver, cherrytomater og halloumi ost med olivenolie. Grill grøntsagerne og osten på en brandvarm grillpande eller grill.

Skær kødet i skiver og anret med grillet grønt, ost og tzatziki. Servér med grillet pitabrød.

KLAR
på
ca. **30**
minutter





PULLED CHICKEN CLUBSANDWICH MED KARRYDRESSING

- til 4 personer -

Ingredienser

400 g Tulip Slow Cooked Pulled Chicken
8 skiver Tulip Tørsaltet Bacon

Karrydressing:

1 finthakket skalotteløg

Olie til stegning

1 spsk. karry
½ tsk. stødt koriander
3 spsk. græsk yoghurt 2%
3 spsk. god mayonnaise
1 tsk. akaciehonning
Salt og kværnet peber

8 skiver groft sandwichbrød
2 tomater skåret i skiver
8 blade hjertesalat

Tilbehør: frisk brøndkarse

Tilberedning:

Steg løget ved medium varme i olien til det bliver blankt. Tilsæt karry og koriander, og rist det til det begynder at dufte af karry. Lad karryblandingen køle en anelse af. Bland karryblandingen med yoghurt, mayonnaise og honning. Smag til med salt og peber. Pulled Chicken og den tilhørende sky kommes i et fad, der passer til kødets størrelse. Tilbered i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 25 minutter og hold den efterfølgende lun. Fordel bacon på en bradepande med bagepapir i bunden og rist det sprødt i ovnen ved 200°C i ca. 10-12 minutter.

Rist eller grill sandwichbrødene og smør dem med karrydressing. Fordel salatbladene på 4 stykker grillet brød. Riv det lune Pulled Chicken kød fra hinanden med to gaffer og fordel kødet oven på salaten. Top sandwichen med tomater, sprødt bacon og drys med brøndkarse. Læg brød på toppen og servér.





Find opskrifter og mere inspiration via QR-koden eller på www.tulip.dk/slowcooked

TULIP

Danish Crown FOOD · TULIPVEJ 1 · DK-8940 RANDERS SV
WWW.TULIP.DK/SLOWCOOKED