VeGrain

tomatostyle

PLANT BASED

IREKS

VeGrain

tomatostyle

VeGrain – et vegansk produkt til snacks og lune retter!

VeGrain er en serie veganske produkter til fremstilling af snacks og andre retter. Det er baseret på spelt og forskellige krydderier.

- Fås i flere varianter
- Nemt, alsidigt og fleksibelt
- Hurtig tilberedning
- Til fyldninger, gryderetter, dips, friture og meget mere

VeGrain Tomato Style

Er baseret på groft fuldkornsmel af grøn spelt med havreflager, tomatpulver, tørrede gulerodsstrimler og forskellige krydderier.
VEGRAIN TOMATO STYLE har en afbalanceret smag med en let nøddeagtig note fra spelt og en frugtig-sød kombination af tomater og gulerødder.

Love Vegan

Hvad er VeGrain?

VeGrain er et vegansk produkt til fremstilling af snacks og små retter. De kan varieres, så de passer til et vegansk, vegetarisk eller fleksitarisk kosthold. Kornets gode kvaliteter og smagen fra det salte køkken er en kombination, der giver nye smagsoplevelser til alle dem, der gerne vil spise plantebaseret – hver dag eller bare en gang i mellem.

Vegansk « crispy burger

Opskriften passer til 1 burger

VEGRAIN TOMATO STYLE	50 g
Vand (koldt)	55 g
Totalvægt	105 g
Vegansk burgerbolle	1 stk.

Fremgangsmåde:

- Bland VEGRAIN TOMATO STYLE med koldt vand, og lad det trække i 45 min.
- Form massen til burgerbøffer og vend dem i majsdrys
- Steg bøfferne på en pande i vegetabilsk olie på begge sider i ca. 5 min.

  Alternativ tilberedning I
  Steg bøfferne i friture ved 170 °C i ca. 3 min.

  Alternativ tilberedning II
  Damp dem i en forvarmet ovn ved 210 °C i ca. 7 min.
- Rist burgerbollen let og byg burgeren med det ønskede tilbehør

Generel anbefaling:

- Vær opmærksom på at alle ingredienser skal være veganske.

Serveringsforslag

Tomat og grøn spelt-spread

Serveringsforslag

Opskriften passer til ca. 10 portioner

Vand	140 g
VEGRAIN TOMATO STYLE	100 g
Løse majs	120 g
Vegansk creme fraiche	80 g
Peberfrugt, i tern	80 g
Persille, hakket	8 g
Totalvægt	528 g

Fremgangsmåde:

- Kog vandet op
- Hæld kogende vand over VEGRAIN TOMATO STYLE under omrøring og rør det glat
- Køl massen ned
- Tilsæt de øvrige ingredienser og server

Tip:

- Server spreaden på et salatblad og pynt med urter eller persille
- Varier med: sennep, vegansk mayonnaise, kidneybønner, chili, dild, estragon, forårsløg, agurk, sesamfrø, wasabi, gulerødder, selleri, olivenolie, oliven, artiskok, kapers

Generel anbefaling:

- Vær opmærksom på at alle ingredienser skal være veganske.
- Opbevar fyld og færdige snacks på køl (max. +5 °C) og server dem samme dag (senest dagen efter).

« Vegansk lasagne

Opskriften passer til 1 bakke 60 x 20 cm

VEGRAIN TOMATO STYLE	1.000 g
Vand (koldt)	2.900 g
Frossen spinat, hakket	1.800 g
Vegansk fetaost, i tern	150 g
Salt, muskatnød, chili	efter smag
Veganske lasagneplader	
Vegansk revet ost	500 g

Fremgangsmåde:

- Optø spinaten
- Bland VEGRAIN TOMATO STYLE med koldt vand
- Bland spinat og vegansk feta og tilsmag med salt, muskatnød og chili
- Byg lasagnen op i lag med VEGRAIN TOMATO STYLE, spinatblandingen og de veganske lasagneplader
- Drys med vegansk revet ost på toppen
- Bag lasagnen i en forvarmet ovn ved 180 °C i ca. 30 min. til den er gylden

Generel anbefaling:

- Vær opmærksom på at alle ingredienser skal være veganske.

Serveringsforslag

08.25 | 1000 | 6211617 DK

IREKS

IREKS NORDIC ApS | Broenge 13 | 2635 Ishøj | DANMARK
Tel.: +45 43718270 | info@ireks-nordic.com | www.ireks-nordic.com