VeGrain

asianstyle

PLANT BASED

IREKS

VeGrain

asianstyle

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 Asian Style

Er baseret på knækket spelt og speltflager med sesamfrø, tørret peberfrugt og forskellige asiatiske krydderier. Produktet har en fyldig smag med en velafstemt styrke fra krydderier som chili, ingefær, gurkemeje, koriander og spidskommen.

SPICE YOUR LIFE

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.

Quinoa bowl

Opskriften passer til ca. 10 portioner

VEGRAIN ASIAN STYLE	300 g
Vand (kogende)	375 g
Totalvægt	675 g
Quinoa, kogt	500 g
Babyspinat, vasket	200 g
Edamamebønner uden skal, optøede	350 g
Mango, i skiver	50 g
Avocado, i skiver	50 g
Granatæblekerner	50 g
Evt. koriander, frisk som pynt	

Fremgangsmåde:

- VEGRAIN ASIAN STYLE og kogende vand røres sammen og trækker ca. 30 min.
- Form massen til kugler
- Friter kuglerne i vegetabilsk olie ved 170 °C i ca. 3 min.

  Alternativ tilberedning I
  Tilbered kuglerne i en forvarmet kombi-dampovn ved 170 °C (45 % damp) i ca. 4 min.

  Alternativ tilberedning II
  Frys de færdig rullede kugler og bag dem i en forvarmet ovn ved 210 °C i ca. 9 min.

- Server det hele i en skål og top evt. med frisk koriander.

Generel anbefaling:

- Vær opmærksom på at alle ingredienser skal være veganske.

Serveringsforslag

Gul spelt-karry

Serveringsforslag

Opskriften passer til ca. 10 portioner

VEGRAIN ASIAN STYLE	500 g
Vand	2.000 g
Kokosmælk	1.000 g
Totalvægt	3.500 g

Fremgangsmåde:

- Bland VEGRAIN ASIAN STYLE med vand og kokosmælk
- Varm retten under låg i en forvarmet ovn ved 150 °C i ca. 30 min.
- Rør i retten et par gange undervejs

Tip:

- Server retten med grøntsager

Generel anbefaling:

- Vær opmærksom på at alle ingredienser skal være veganske.

Crispy bites

Opskriften passer til ca. 20 stk.

VEGRAIN ASIAN STYLE	140 g
Vand (koldt)	175 g
Totalvægt	315 g

Fremgangsmåde:

- VEGRAIN ASIAN STYLE og koldt vand røres sammen og trækker ca. 30 min.
- Form massen til kugler
- Tril kuglerne i majs eller panko-rasp
- Friter kuglerne i vegetabilsk olie ved 170 °C i ca. 3 min.

Alternativ tilberedning:
Frys de færdig rullede crispy bites og bag dem i en forvarmet ovn ved 210 °C i ca. 9 min.

Generel anbefaling:

- Vær opmærksom på at alle ingredienser skal være veganske.

Serveringsforslag

08.25 | 1000 | 621618 DK

IREKS

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