

Sirup - en sød overraskelse!

Opdag en ny verden
af smag med sirup.

Dan
Sukker 

LAD DIG INSPIRERE

Gamle klassikere på en ny måde.

Prøv at give din mad, dit bagværk og dine desserter et skud sirup og opdag en ny verden af smagsnuancer. Sirup er meget mere end sødme. Det kan også give smagen ekstra krydderi, virke som smagsforstærker, give maden tekstur – eller bare udgøre en sødmefuld topping. Sirup kan runde smagen af og hente uanede nuancer frem i dressing-er, gryderetter, kager og desserter.

Velkommen til siruppens forunderlige verden!



Ingefærpannacotta med bær, 4 portioner.

Se billede af desserten på forsiden!

2 blade husblas
4 dl piskefløde
½ dl Dansukker Lys Sirup
1 tsk. fintrevet frisk ingefær
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker
Fairtrade

Pynt

1 dl Dansukker Glukosesirup
Saft og reven skal fra 1 økologisk lime
2 dl bær, f.eks. blåbær

1. Læg husblasen i blød i rigeligt koldt vand i 5 minutter.
2. Bland fløde, sirup, ingefær og vaniljesukker i en kasserolle og bring det i kog.
3. Hæld massen i fire glas, og stil dem i køleskabet for at stivne.
4. Vrid husblasen hårdt op, tag kasserollen af blusset og smelt forsigtigt husblasen i den varme masse. Hæld i 4 glas og stil dem i køleskab, til cremen er stivnet helt.
5. Læg friske bær i limesiruppen og server til pannacottaen.
6. Bland sirup, saft og reven skal fra limen sammen.

Χωριάτικη σαλάτα σε νέα, γλυκιά έκδοση!

- Græsk salat i ny, sød forklædning



Lills græske salat, 4 portioner

Lad den søde sirup byde den salte feta op til en fyrig græsk dans.

1 kg vandmelon, gerne kernefri
100 g rucolasalat
1 rødløg
200 g gule cocktailtomater
3-400 g fetaost
20 Calamata-oliven

Dressing

2 spsk. olivenolie
2 spsk. Dansukker Cane Syrup
2 spsk. balsamicovineddike
1 spsk. finthakket rød chilipeber
2 knsp. groftmalet sort peber

1. Skræl melonen, og fjern de store kerner, hvis ikke den er kernefri. Skær den i mindre stykker.
2. Skyl salaten, og lad den dryppe af.
3. Pil og halvér løget, og skær det i skiver. Halvér tomaterne.
4. Fordel melon, salat, løg og tomater på tallerknerne. Smuldr osten over, og pynt med oliven.
5. Bland ingredienserne til dressingen sammen og hæld den over salaten ved servering.

Skinke- og olivenbrød, ca. 10 portioner

Et sandt festbrød, hvor siruppen understreger alle de delikate smagsnuancer indeni og samtidig gør skorpen smuk og blank udenpå.

8 dl hvedemel
1 tsk. salt
4 tsk. bagepulver
6 æg
1 1/2 dl olivenolie
1/2 dl Dansukker Lys Sirup
2 1/2 dl kvark
2 dl tør hvidvin
200 g revet stærk ost
100 g revet parmesanost
250 g røget skinke i tern
1 dl grønne oliven med strimler pimentopeber
1 dl finthakket porre
1/2 dl finthakket basilikum
2 spsk. balsamicovineddike
1 spsk. finthakket rød chilipeber

2 knsp. groftmalet sort peber

1. Bland mel, salt og bagepulver i en skål.
2. Pisk æg, olie, sirup, kvark og vin sammen og bland det sammen med de tørre ingredienser.
3. Tilsæt de øvrige ingredienser og bland det godt. Hæld dejen i en smurt og let melet aflang form. Bages midt i ovnen ved 200° i ca 1 time.
4. Brug en kødnål til at mærke om brødet er færdigbagt i midten. Vend det ud på en rist og lad køle af. Smager skønt sammen med en kop the i de kolde måneder, men gør sig mindst lige så godt med et glas kølig rosé på en lun sommeraften.





Salat med røget fisk, 4 portioner

Bland det bedste fra vand og land - og top det med en himmelsk dressing.

1 liter blandet salat, f.eks. rucola, spinatblade og rød mangold
10 radiser
1 rødløg
200 g grønne asparges
2 modne avocadoer
4 æg
3-400 g røget fisk, f.eks. laks eller makrel

Dressing

1 pasteuriseret æggeblomme
1 fed presset hvidløg
½ knsp. salt
1 knsp. stødt sort peber
2 tsk. Dansukker Cane Syrup
1 spsk. hvidvinseddike
1 dl rapsolie

1. Skyl salaten og lad den dryppe af på et klæde eller et stykke køkkenrulle.
2. Skyl radiserne og skær dem i skiver. Pil og halvér rødløget, og skær det i skiver.
3. Bring vandet i kog med lidt salt og læg aspargesene i. Tag gryden af varmen, og lad aspargesene ligge i vandet i 5-10 minutter.
4. Skræl avocadoerne, fjern stenene, og skær dem i både. Kog, pil og halvér æggene.
5. Rens fisken og skær den ud i mindre stykker. Læg alle ingredienserne op på asietter eller på et stort fad.
6. Bland ingredienserne til dressing. Hæld den over salaten eller servér den separat.

Wok med kylling, 4 portioner

Et par skefulde sirup balancerer de stærke asiatiske smagsnuancer og skaber perfekt harmoni.

4 port. ægnudler
½ dl rapsolie
500 g kyllingefilet skåret i mindre stykker
250 g broccoli i små buketter
250 g gulerødder i tynde skiver
1 rødløg i tynde både
12 friske champignon i skiver
1 rød peberfrugt i tern
1 gul peberfrugt i tern

Sauce

½ dl hvidvinseddike
½ dl Dansukker Lys Sirup
¼ dl rapsolie
1 tsk. sambal oelek

2 revne fed hvidløg
1 knsp. salt

Pynt

1 dl cashewnødder

1. Kog ægnudlerne efter anvisningen på emballagen.
2. Varm olien op i en wok eller anden egnet gryde og steg kyllingestykkerne.
3. Tilsæt broccoli, gulerødder, løg og champignon og steg dem. Tilsæt peberfrugter og nudler.
4. Bland ingredienserne til sauce sammen og hæld den i gryden. Rør rundt.
5. Drys med nødder, og server.



Tip!

Du kan skifte kyllingen ud med quorn, hvis du vil lave retten vegetarisk.



Stegte gulerødder med mynte og chilipeber, 4 portioner

Frisk mynte, smagfuld sirup og kraftfuld chili fremkalder flere smagsoplevelser i en gulerod, end man troede muligt!

1 kg gulerødder
2 spsk. Dansukker Cane Syrup
1/2 dl hakket frisk mynte
1/2-1 rød chilipeber i små tern
Salt, peber
Smør eller margarine til stegning

1. Skræl gulerødderne og skær dem i mindre stykker på skrå. Forkog dem, til de er knap møre. Hæld vandet fra, og lad dem dryppe godt af.
2. Varm fedtstoffet op på en stegepande og hæld gulerødderne og siruppen på. Lad gulerødderne stege, til de er præcis møre.
3. Tilsæt mynte, chilipeber, salt og peber.
4. Server gulerødderne til stegt eller grillet kød og pølser.

Frugtbrød, ca. 10 portioner

Siruppen giver alle de gode sager i dette brød en fyldig, aromatisk karamelsmag og en smuk, mørk farve.

6 dl hvedemel
4 dl havregryn
1 dl groft rugmel
1 spsk. bagepulver
1 spsk. krydderi, f.eks. kommen
1 1/2 dl tørrede tranebær
1 1/2 dl tørrede abrikoser i små tern
2 dl pinjekerner
2 dl solsikkekerner
1 dl hørfrø
1 liter A-38 0,5 %
3/4 dl Dansukker Mørk Sirup
1/2 dl rapsolie

1. Bland alle de tørre ingredienser i en skål.
2. Tilsæt A38, sirup og olie og bland det godt sammen.
3. Fordel dejen i to smurte, aflange forme. Bages midt i ovnen ved 175° i ca 1 time.



Lækkerbiskner, ca. 30 styk

Alt det gode livet har at byde på,
samlet i én kage

Bund

1 glas jordnøddesmør, 350 g
2 dl Dansukker Lys Sirup
1 dl Dansukker Rørsukker
1 dl kokosmel
1 dl hakkede hasselnødder
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker
Fairtrade
1 liter Kellogg's Special K

Pynt

200 g mørk chokolade
200 g blød nougat (Odense)

1. Bland alle ingredienser undtagen Special K, i en gryde og giv dem et opkog.
2. Rør Special K i.
3. Beklæd en lille bradepande, ca. 25 x 35 cm, med plastfilm og bred dejen ud heri. Stil den til afkøling for at stivne.
4. Smelt chokolade og nougat i en skål over vandbad.
5. Bred chokoladeblandingen ud over kagen. Stil den til afkøling for at stivne. Opbevares køligt.

Sirupssød magi.

Takket være siruppen får suppen en blød og tilpas fyldig konsistens.

Iset mangosuppe, 4 portioner

En dessert som er ligeså smuk, som den er delikat. Læskende, fuld af frugt og frisk i smagen.

1 moden mangofrugt
1 dl Dansukker Glukosesirup
5 dl mangojuice (Rubicon)

Pynt

Isterninger
2 dl bær, f.eks. blåbær eller hindbær
Frisk mynte

1. Skræl mangoen og skær kødet i mindre stykker. Blend mangokødet, og bland det med sirup og juice.
2. Stil suppen i køleskabet for at blive helt kold.
3. Læg isterningerne i portionsskåle og fordel suppen over. Pynt med bær og frisk mynte.

Lakrids, karamel eller begge dele?

Det mørke muscovadosukker har et pikant strejf af lakrids, mens det lyse smager af karamel. Brug begge varianter i hver sin is og lad dine gæster opleve den lille forskel.



Muscovadois, 4 portioner

Supernem at gå til - men med garanteret imponatoreffekt over for dine gæster!

4 æggeblommer
1 dl Dansukker Muscovadoråsukker
Lyst eller Mørkt
2 dl mælk
1 1/2 dl piskefløde
1 dl Dansukker Glukosesirup

1. Pisk æggeblommer og sukker sammen.
2. Kog mælk, fløde og glukosesirup op. Pisk æggemassen ned i den varme mælkeblending.
3. Sigt massen gennem en finmasket si.
4. Kør blandingen i en ismaskine eller hæld den i en form, som stilles i fryseren i mindst 5 timer. Rør i massen en gang imellem.
5. Server med friske bær til.

Kanelkager, 60 styk

Krydrede kager med den helt rigtige seje konsistens. Det kan vi takke siruppen for.

225 g smør
2 ¼ dl Dansukker Brun Farin
2 spsk. Dansukker Lys Sirup
3 ½ dl hvedemel
1 spsk. kanel
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker
Fairtrade
2 tsk. natron
100 g hakkede hasselnødder

1. Rør smør og farin let og luftigt. Tilsæt sirup.
2. Bland de øvrige ingredienser sammen og ælt dem ind i smørblendingen.
3. Del dejen i 5 stykker, som rulles ud til stænger. Læg stængerne på plader med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 180° i 10-12 minutter.
4. Skær stængerne i skiver, så snart de kommer ud af ovnen.



Is med rødvinsirup,

4 portioner

Syrlige jordbær i godt selskab med sød sauce og blød vaniljeis – en ægte kærlighedshistorie, der får enhver middag til at ende lykkeligt.

3 dl rødvín
1 dl Dansukker Glukosesirup
½ dl Dansukker Brun Farin

Serveres med
Vaniljeis
Friske jordbær

1. Bland vin, glukosesirup og brun farin i en kasserolle, og lad det koge i 5-10 minutter, til det er en tyk sauce.
2. Skær jordbærerne i skiver og læg dem på fire tallerkner.
3. Fordel saucen over jordbærerne og læg en kugle vaniljeis på.



Siruppens mange ansigter

Uanset om du bager brød eller kager, laver is eller desserter, koger suppe eller har gang i wokken, så bliver smagen mere spændende med sirup. Sirup hjælper også brøddejen til at hæve bedre og giver det færdige brød en smuk skorpe. Isen får en finere konsistens, og sådan kunne vi blive ved...

Der er mange slags sirup at vælge imellem: Lys og mørk sirup er klassikerne. Cane sirup er udvundet af Fairtrade sukkerrør og giver smagen en ekstra dybde. økologisk lys sirup er en kulinarisk nydelse, der gør pandekager og is ekstra lækre. Og som rosinen i pølseenden: Glukosesirup som gør din hjemmelavede is blød og rund, ligesom den forhindrer iskrystaller.



Download
det søde køkken
på din mobil

Få markedets sødeste
applikation fyldt med
fristende opskrifter!
Hent den i App Store eller
på Android market!

Nordic Sugar A/S, Langebrogade 1, 1014 København K
Forbrugerkontakt: Telefon: 32 66 27 50, telefontid 9-12
forbrugerkontakt@dansukker.dk
Abonnér på vores nyhedsbrev: www.dansukker.dk

Dan
Sukker

LAD DIG INSPIRERE