

Inspiration



Hybenmarmelade



Middagsret

Hybenglaseret havkat med karry-løgkomport

10 personer

10 stk.	Havkat koteletter	Karryblanding:
5 stk.	Rødløg	3-5 fed hvidløg
125 g	Smør	Ingefær, finthakket
5 stk.	Æbler	
3-5 stk.	Chili	
15 spsk.	Skælskør Hybenmarmelade	
	Vindrukerne olie	
	Salt & Peber	

Fremgangsmåde:

Brun koteletterne på begge sider i en sauteuse eller en halvdyb gryde og krydr med salt og peber. Tag koteletterne op. Del løgene fra top til bund, sauter dem møre i gryden sammen med halvdelen af smørret. Skræl æblerne, skær dem i tern på 1 x 1 cm og sauter dem sammen med løgene. Rens chili frugterne (mild udgave, fjern kernerne). Skær chili frugterne i passende stykker og sauter dem sammen med æbler og løg, tilsæt karryblandingen. Rør rundt under god varme, tilsæt lidt vand og læg koteletterne ovenpå, smør et lag hybenmarmelade på. Læg låg på og lad det simre i 7 - 10 min. Tag gryden af varmen og jævn evt. med det sidste smør. Smag til med salt og peber. Serveres med spinat ris.

Forfriskning

Æblemost med hyben

10 glas

1,5 liter	Æblemost
6 spsk.	Skælskør hybenmarmelade
8 stk.	Isterninger
2 cm	Finthakket ingefær

Fremgangsmåde:

Blend alle ingredienser i en blender.

Serveres straks i højt glas pyntet med en ribsranke.





Dessert

Hybenparfait

10 personer

500 g	Skælskør Hybenmarmelade
4 spsk.	Citronsaft
4 spsk.	Honning
8 stk.	Pasteuriserede æggeblommer
1 liter	Piskefløde



Fremgangsmåde:

Hæld marmeladen op i en gryde, tilsæt citronsaft og honning. Pisk æggeblommerne i. Pisk over svag varme til cremen bliver tyk. Hæld den over i en skål og lad den afkøle. Pisk fløden til skum og vend den i den afkølede hybencreme. Fyld det i en form, der stilles i fryseren 3 - 4 timer.

Lækkeri til kaffen

Æbletærte glaseret med hybenmarmelade

1 stk.	
2 plader	Butterdej, frossen
4 små	Syrlige æbler
50 g	Smør
1 dl	Sukker
4 spsk.	Skælskør hybenmarmelade
	Tærteform ca. 30 cm

Fremgangsmåde:

Rul dejen ud og dæk formen. Tryk dejen godt ned i kanterne. Bag tærten i ovnen ved 200° i ca. 15 - 20 min. eller til butterdejen har fået en gylden farve. Skræl æblerne og fjern kernehusene. Skær dem i tynde både, som lægges i formen. Kom hybenmarmelade henover og drys med sukker og bag den ca. 10 - 12 min. så hybenmarmeladen karamelliserer.





Varefakta - Skælskør hybenmarmelade

Varenr.	73 1000 4141
EAN-nr.	5 701116 101326
Nettovægt:	2300 g
Forpakning:	Spand
Ingredienser:	Sukker, frosne hyben, vand Tilsat: Syre (E270) Fortykkingsmiddel: Pektin (E440) Konserveringsmiddel: Kaliumsorbat (E202)
	Frugtindhold: 40 g frugt pr. 100 g Sukkerindhold: 51 g pr. 100 g
Næringsindhold pr. 100 g ca.:	Energi: 870 kJ (220 kcal) Protein: 0 g Kulhydrat: 51 g Fedt: 0 g
Opbevaring:	Uåbnet: 12 måneder fra produktionsdato



Friske hyben er kendt for sit store indhold af C-vitaminer. Har også ry for at styrke immunforsvaret samt forebygge blodpropper og åreforkalkning.

Smagen er sød og frisk, marmeladen er lavet udelukkende af hyben - uden tilsætning af andre frugttyper.

