

VeGrain

sweetpotato





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

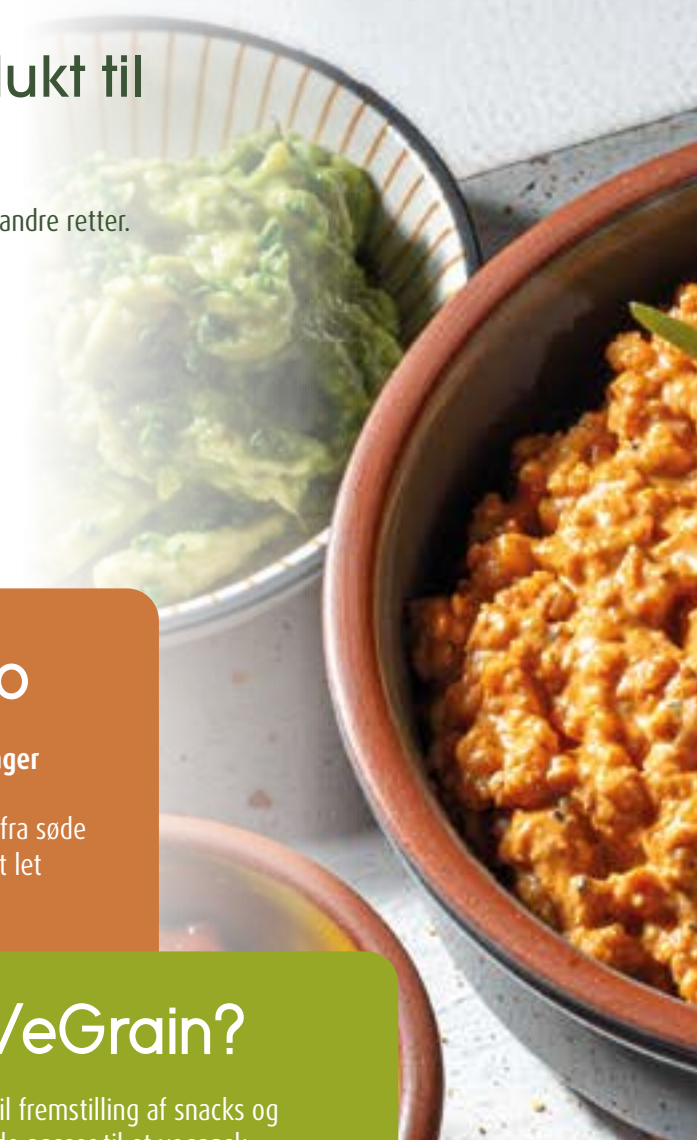
VeGrain Sweet Potato

Er baseret på tørret sød kartoffel, knækket spelt og speltflager med tørret peberfrugt, sesamfrø og forskellige krydderier. Produktet har en afbalanceret smag med en mild og sød tone fra søde kartofler, suppleret med en fint afstemt krydderblanding og et let strejf af styrke.



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.





Nachos med sød kartoffel og kikærte-dip

Opskriften passer til ca. 10 portioner

Sød kartoffel og kikærte-dip

Kikærter, kogte	450 g
Vand	1.000 g
Kokosmælk	1.000 g
VEGRAIN SWEET POTATO	500 g
Totalvægt	2.950 g

Andre dips:

Guacamole	750 g
Tomatsalsa	300 g

Nachos	3.500 g
--------	---------

Fremgangsmåde:

- Dræn og skyl de kogte kikærter
- Kog vand og kokosmælk op
- Tilsæt VEGRAIN SWEET POTATO og kikærterne under omrøring
- Giv retten et kort opkog
- Anret og server retten med de andre dips og nachos

Generel anbefaling:

- Vær opmærksom på at alle ingredienser skal være veganske.
- Opbevar de forskellige dips på køl og server dem samme dag (senest dagen efter).

Serveringsforslag

Mini-pitafyldning



Serveringsforslag

Opskriften passer til ca. 30 mini-pitalommer

Kokos og sød kartoffel-fyldning

Vand	1.250 g
Kokosmælk	1.250 g
VEGRAIN SWEET POTATO	1.000 g
Totalvægt	3.500 g

Fremgangsmåde:

- Kog vand og kokosmælk op
- Tilsæt VEGRAIN SWEET POTATO og rør fyldningen godt sammen
- Lad fyldningen trække ca. 30 min.

Agurkesalat med ingefær

Agurker i skiver	1.200 g
Syltede ingefær, hakkede	250 g
Riseddike	215 g
Totalvægt	1.665 g

Fremgangsmåde:

- Bland alle ingredienserne til agurkesalaten sammen og tilsmag med salt
- Varm pitabrødene og fyld dem med kokos og sød kartoffel-fyldningen og agurke-ingefærssalat

Generel anbefaling:

- Vær opmærksom på at alle ingredienser skal være veganske.

Wrap med sød kartoffel



Opskriften passer til ca. 10 portioner

Veganske tortillas	10 stk.
Vand	560 g
VEGRAIN SWEET POTATO	600 g
Totalvægt	1.160 g

Fremgangsmåde:

- Kog vandet op
- Tilsæt VEGRAIN SWEET POTATO under omrøring og lad fyldningen trække ca. 20 min.
- Smør massen på, mens den er varm, og rul wrapen sammen

Generel anbefaling:

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