

# Dansukker Fairtrade Opskrifter med fairtrade- mærkede produkter



NYHEDER!



**Dan  
Sukker**

LAD DIG INSPIRERE

## Bulgur med rejer og grøntsager 4 portioner

2 dl grov bulgur  
4 dl kogende vand  
1 groftrevet gulerod  
1 rødløg i tern  
100 g halverede cocktailtomater  
50 g ruccolasalat  
1 dl hakket persille  
200 g pillede rejer

### Dressing

1 spsk. olivenolie  
1 spsk. vand  
2 spsk. balsamicovineddike  
1 spsk. Dansukker Cane Syrup Fairtrade

Tilbered bulguren efter anvisningen på emballagen. Bland ingredienserne til dressingen sammen, og hæld den over den afkølede bulgur. Bland de øvrige ingredienser i.





## Lakseruller med sherrysauce

4 portioner

8 skiver koldrøget laks

1 pastinak

2 avocadoer

Saften af 1 citron

1 spsk. Dansukker Cane Syrup Fairtrade

2 spsk. olivenolie

### Sauce

½ dl soja

2 spsk. sherry

1 spsk. Dansukker Rørsukker Fairtrade

½ revet eller finthakket fed hvidløg

### Pynt

Salatblade

Citronbåde

Bland ingredienserne til saucen, og lad den stå en times tid ved stuetemperatur. Rør i den en gang imellem, så rørsukkeret opløses helt.

Stil ovnen på 225 grader. Skræl pastinaken, og skær dem i stave, der er et par millimeter tykke. Læg stavene i en plastikpose, og hæld citron, olie og sirup ved. Luk posen og ryst den, så stavene blandes godt med olieblandingen. Læg dem i et ildfast fad eller form, og bag dem i ovnen i 8-10 min.

Halvér avocadoerne, fjern stenene, og skrab kødet ud. Mos frugtkødet med saften fra citronerne. Bred lakseskiverne ud på et skærebræt. Læg lidt avocadomos på hver lakseskive, og anbring et par pastinakstave oven på. Rul lakseskiverne sammen. Læg lidt salatblade på asietter, og læg lakserullerne ovenpå. Garner med citron. Serveres med sherrysaucen.

## Ædel harmoni

4 portioner

100 g blandede salatblade

2 pærer

200 g gorgonzola

50 g grofthakkede valnødder

### Dressing

3 spsk. Dansukker Cane Syrup Fairtrade

3 spsk. hvid balsamicovineddike

2 spsk. friskpresset appelsinsaft

1 spsk. Dansukker Rørsukker Fairtrade

1 spsk. koldpresset rapsolie

½ tsk. groftmalet sort peber

1 knsp. salt

Skyl salatbladene. Læg dem på et klæde, så de kan dryppe af. Læg salatbladene i bunden af fire skåle. Skræl pærerne, og skær dem i både. Dryp citronsaft over pærebådene, så de ikke bliver mørke. Læg pærestykkerne på salaten. Skær osten i stykker, og læg den på pærerne. Drys med valnødder. Bland ingredienserne til dressing, og kog den op. Hæld den varme dressing over ost og pærer.



# CHUTNEY & CHILI



## Gulerodschutney

1 kg små spæde gulerødder  
2 zittauerløg  
2 usprøjtede appelsiner  
2 dl vand  
1 tsk. stødt koriander  
1 spsk. salt  
2 tsk. sort peber  
2 tsk. karry  
2 tsk. revet frisk ingefær  
2 dl gule rosiner  
4 dl hvidvinseddike  
3 dl Dansukker Rørsukker Flormelis Fairtrade

Skyl og skræl gulerødderne. Riv dem groft. Pil løgene, og skær dem i tern. Vask appelsinerne. Riv skallen, og pres saften ud af appelsinerne. Bland gulerødder, løg og appelsinsaft og -skal med vandet i en gryde, og lad det simre under låg ved svag varme i 5 minutter. Tilsæt resten af ingredienserne, og lad det koge under omrøring i yderligere 5 minutter. Hæld blandingen på varme, rengjorte glas. Luk dem tæt. Opbevares køligt.



## Tomatsauce

6 portioner

500 g tomater  
1 rød peberfrugt  
1 løg  
1-2 fed hvidløg  
2-3 kviste frisk timian  
2 spsk. Dansukker Rørsukker Flormelis Fairtrade  
2 spsk. balsamicovinneddike  
1 tsk. salt  
2 knivspids Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
1 knivspids cayennepeber

Skold, flå og hak tomaterne. Skyl peberfrugten, fjern kernerne, og skær den i tern. Skyl og skær løget i tern. Skræl hvidløg. Skyl timian. Bland alle ingredienser sammen i blender og blend dem indtil alt er finthakket. Hæld saucen i en gryde og kog blandingen i 2-3 minutter. Server saucen til grillet fisk, svinekød eller pastaretter.

## Hot and sweet chili

ca. ½ liter

2 røde pebre  
10 fed hvidløg  
1-2 dl Dansukker Cane Syrup Fairtrade  
½ dl hvidvinseddike  
1 tsk cayennepeber

Skyl pebrene grundigt, og fjern kernerne. Hak dem meget fint, evt. i en blender. Pil hvidløgene, og hak dem fint. Hæld alle ingredienserne i en kasserolle, og giv blandingen et opkog. Hæld chilien på en skoldet flaske, som bindes til. Opbevares koldt.



# DESSERTER

## Pandekager med frugtsalat 4 portioner

3 æg  
1 ½ dl hvedemel  
2 dl kogte ris eller risoni  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
1 knsp. salt  
4 dl mælk  
Smør eller margarine til stegning

### Fyld

2 kiwi  
1 banan  
1 lille dåse mandarinbåde  
2-3 spsk. Dansukker Cane Syrup Fairtrade  
2 spsk. koldpresset rapsolie

### Pynt

Dansukker Rørsukker Flormelis Fairtrade

Rør ingredienserne til pandekagerne sammen. Steg pandekagerne på en smurt stegepande eller pandekagepande. Hold dem varme.

Skræl kiwien og bananen, og skær dem i mindre stykker. Hæld væden fra mandarinerne. Bland frugterne, og opvarm dem med sirup og margarine. Læg pandekagerne på tallerkner, og fordel fyldet på dem. Rul dem sammen. Drys med flormelis. Serveres med det samme med en kugle is eller flødeskum.



## Gulerødstærte med jordbær

12 stykker

200 g gulerødder  
200 g mandler  
1 citron  
4 æg  
1 knsp. salt  
1 ½ dl Dansukker Rørsukker Fairtrade  
1 ¼ dl hvedemel  
Fedtstof til formen

### Creme

200 g Philadelphia friskost naturel  
½ dl Dansukker Rørsukker Flormelis Fairtrade  
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
2 tsk. friskpresset citronsaft

### Pynt

Jordbær

Skræl og riv gulerødderne. Kværn mandlerne. Vask citronen grundigt, og riv skallen fint. Del æggene i blomme og hvide. Pisk hviden stiv sammen med salt. Pisk æggeblommer og sukker, til det er lyst og luftigt. Bland de kværnede mandler med melet, og vend det i massen. Tilsæt gulerødderne. Vend æggehviderne i. Hæld massen i en smurt springform, ca. 24 cm i diameter. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 35 minutter. Lad den køle af på en rist.

Bland ingredienserne til cremen. Fordel cremen på den afkølede kagebund. Skyl jordbærrene, og tør dem på køkkenrulle. Læg jordbærrene oven på cremen.

## Banandessert (se billedet på forsiden)

4 portioner

½ dl hasselnødder  
1 ½ dl piskefløde  
1 tsk. Dansukker Rørsukker Flormelis Fairtrade  
4 små bananer  
1 dl dajmkugler  
4 spsk. Dansukker Cane Syrup Fairtrade

Rist hasselnødderne på en tør stegepande. Gnid det meste af den brune skal af i et groft viskestykke. Halver eller hak nødderne groft. Pisk fløden til et fast skum sammen med flormelis. Skræl bananerne, og halver dem på langs. Fordel dem på 4 tallerkener. Læg en klat flødeskum eller sprøjt lidt flødeskum på hver banan. Drys med nødder og dajmkugler. Hæld siruppen over.



## Drømmerulle med karamelfyld

3 æg  
1 ½ dl Dansukker Rørsukker Fairtrade  
¾ dl kartoffelmel  
1 spsk. hvedemel  
2 spsk. kakao  
1 tsk. bagepulver  
Flydende margarine til bradepanden

### Fyld

150 g blød margarine  
1 ½ dl Dansukker Rørsukker Flormelis Fairtrade  
1 æggeblomme  
2 spsk. Dansukker Cane Syrup Fairtrade  
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
1 dl dajmkugler

### Pynt

Dansukker Rørsukker Fairtrade til kagen

Sæt ovnen på 250°. Læg bagepapir i en bradepande. Smør papiret med flydende margarine.

Pisk æg og sukker til det er luftigt. Bland kartoffel og hvedemel med kakao og bagepulver, og sigt det ned i æggemassen. Bred dejen ud på papiret i bradepanden. Bages midt i ovnen i 5 minutter. Drys rørsukker på kagen, og vend den derefter ud på et stykke bagepapir. Tag papiret af kagen. Læg bradepanden over, og lad kagen køle af.

Rør fedtstof og rørsukker sammen, til fyldet er let og luftigt, gerne med håndmikser. Rør æggeblommen i. Rør de øvrige ingredienser til fyldet sammen. Bred fyldet ud over kagen, når den er afkølet. Rul den sammen. Lad kagen ligge med samlingen nedad. Rul kagen ind i bagepapiret. Opbevares koldt.







## Toscatærte

ca. 10 stk.

### Tærtedej

125 g smør eller margarine  
3 ½ dl hvedemel  
1 spsk. Dansukker Cane Syrup Fairtrade  
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

### Fyld

500 g frugt, f.eks. æbler, pærer eller blommer  
½ dl Dansukker Cane Syrup Fairtrade  
½ dl vand  
2 spsk. kartoffelmel

### Toscadej

100 g smør eller margarine  
100 g smuttede, flækkede mandler  
1 dl Dansukker Cane Syrup Fairtrade  
2 spsk. hvedemel  
2 spsk. mælk

Bland ingredienserne til dejen. Tryk dejen ud i en tærteform, 25 cm i diameter. Stilles i køleskabet i 30 minutter. Sæt ovnen på 200°. Bag tærtebunden i 10 minutter.

Skræl og udkern frugten. Skær frugterne i stykker, og læg dem i en gryde sammen med sirup, vand og kartoffelmel. Lad simre, indtil frugten er mørnet lidt. Læg frugten på tærtebunden.

Rør ingredienserne til toscadejen sammen i en kasserolle, og lad den simre under omrøring, til den tykner. Bred dejen ud over frugten. Bages nederst i ovnen i ca. 15 minutter til toscadejen er blevet gyldenbrun. Serveres lun med lidt vaniljesauce eller vaniljeis.

## Muffins

Grundopskrift til muffins ca. 12 mellemstore

100 g margarine  
¾ dl mælk  
1 ½ dl Dansukker Rørsukker Fairtrade  
2 æg  
1 tsk bagepulver  
1 ½ spsk. kartoffelmel  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
2 ½ dl hvedemel

Smelt margarinen og tilsæt mælken. Lad det blive varmt uden at koge.

Pisk æg og sukker let sammen.

Bland mel, bagepulver, kartoffelmel og vaniljesukker i en skål og tilsæt skiftevis mælke- og æggeblandingen. Dejen må gerne hvile i køleskab natten over, så får du extra fine og hævede muffins.

Hæld dejen i papirsforme i en bradepande eller i muffinsforme. Bages midt i ovnen ved 225° i ca. 12 minutter.

### Variationer

- ½ g safran
- 2 spsk. kakao
- 1 ½ dl hakket chokolade
- revet skal fra 1 citron
- 1 ½ dl friske eller frosne bær
- 1 ½ dl rosiner
- kaneldyppede æblebåde



## Karamelkager ca. 50 stk.

100 g smør eller margarine  
1 ½ dl Dansukker Rørsukker Flormelis Fairtrade  
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
1 ½ spsk. Dansukker Cane Syrup Fairtrade  
2 ½ dl hvedemel  
1 tsk. bagepulver

Bland alle ingredienserne i en skål, og ælt dem sammen til en dej. Del dejen i 4 stykker, og rul stykkerne ud til lange stænger. Læg dem på en bageplade med bagepapir, og bag dem midt i ovnen ved 200° i ca. 5 minutter. Skær straks de lange stykker ud i mindre stykker. Kagerne skal opbevares tørt.





## Havrekager

ca. 40 stk.

200 g blødt smør eller margarine  
3 dl Dansukker Rørsukker Flormelis Fairtrade  
6 dl havregryn  
2 dl hvedemel  
1 tsk. bagepulver

Rør fedtstof og flormelis til massen er blød og smidig. Tilsæt de øvrige ingredienser, og ælt det sammen til en dej. Rul dejen til kugler, og læg dem på en plade med bagepapir. Giv dem et let tryk med en gaffel. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 10 minutter. Kagerne skal opbevares tørt.

### Glasure

100 g Philadelphia friskost naturel  
50 g blødt smør eller margarine  
2-3 dl Dansukker Rørsukker Flormelis Fairtrade

Bland ingredienserne i en skål, og pisk blandingen smidig med en elpisker. Pynt muffins og skærekager med glasuren, eller brug den som fyld i tærter eller f.eks. mellem havregrynskager.

## En lille godbid til kaffen

ca. 30 stk.

100 g mørk chokolade i små stykker  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
1 spsk. Dansukker Rørsukker Flormelis Fairtrade  
½ dl piskefløde  
50 g usaltet smør med stuetemperatur

Kog fløden og chokoladen op i en kasserolle. Tag kasserollen af komfuret, og rør i chokoladen, indtil den er smeltet. Tilsæt vanilje og flormelis samt en valgfri smagsvariant. Stil i køleskabet i ca. 2 timer. Rør derefter smørret i. Form kugler, som dyppes i flormelis eller kakao eller i smeltet chokolade og derefter rulles i kokosmel eller hakkede mandler/nødder.

### Smagsvarianter

- 1 spsk. rosiner og 1 spsk. rom.
- ½ dl knuste mandelbiskuitter og evt. 1 spsk. mandel- eller kaffelikør.
- Revet skal fra en appelsin og 1 spsk. Cointreau
- 1 spsk. finthakket syltet ingefær og 1/2 tsk. finthakket chili.
- 1 dl kokosmel og 2 spsk. kandiseret frugt.





Når du vælger et fairtrade-mærket produkt, bidrager du til at forbedre arbejds- og levevilkårene for landmænd og ansatte i udviklingslandene. Fairtrade-mærkningen er en uafhængig produktmærkning og din garanti for, at et produkt opfylder de internationale fairtrade-kriterier. Læs mere på [www.info.fairtrade-mærket.dk](http://www.info.fairtrade-mærket.dk)

NYHEDER!



## Fairtrade-mærket fra Dansukker

**Dansukker Rørsukker** fremstilles af Demerarasukker - et gyldengult og aromatisk råsukker af fineste kvalitet, som fremstilles af sukkerrør. Fås både som strøsukker og hugget sukker. Rørsukker anvendes til drikke, madretter, bagværk og desserter.

**Dansukker Rørsukker Flormelis** anvendes som almindeligt flormelis i bagværk og til desserter. Glasur rørt af Rørsukker Flormelis får en flot gyldenbrun farve og en let smag af cola.

**Dansukker Vaniljesukker** indeholder ægte vanilje fra Indien og fintmalet rørsukker fra Malawi. Den milde smag fra vaniljestangen gør sukkeret til en delikat smags-giver i bagværk og desserter.

**Dansukker Cane Syrup / Rørsukker Sirup** er velegnet til alle former for madlavning. Den fyldige og lidt mørkere sirup afrunder smagen i gryderetter, dressinger og marinader.

[www.dansukker.dk](http://www.dansukker.dk)

Nordic Sugar A/S  
Postboks 2100, Langebrogade 1, 1014 København K  
Forbrugerkontakt tll: 32 66 27 50, telefonid 9-12  
Mail: [forbrugerkontakt@dansukker.dk](mailto:forbrugerkontakt@dansukker.dk)

**Dan  
Sukker**

LAD DIG INSPIRERE