



JESPER TORVEKØKKEN



**VI SÆTTER GRØD PÅ MENUEN,
HENKØGER VORES GRØNT
OG HOLDER EN ANDERLEDES JUL**

INDHOLD

Grød

Øllebrødschips med sesam.....	5
Instant grød.....	6
Congee med kylling.....	7
Bondegrød.....	8
Bygotto med kejserhatte.....	9

Gem dine grøntsager

Tomatsauce.....	11
Grøn Thai curry med kokosmælk	12
Svampesuppe med jordskokker.....	13
Hjemmelavet æblemost.....	14
Blommer i Madeira.....	15

En anderledes jul

Sød Arancini af risengrød.....	17
Sild og kækkesalat.....	18
Røget selleri med æble.....	19
Confiterede andelår med gløggslaw	20
Julekonfekt med kikærter.....	21

Oktober, November og December. Det bliver koldere og mørkere, og derfor kigger vi nærmere på hvad grød kan give os. Både som morgenmad, aftensmad og som snacks.

Vi tager et kikk på en ældre konserveringsmetode, nemlig henkogning, som både pynter i hjemmet, forlænger dine råvarers levetid, og får de retter til at smage fantastisk.

Til sidst er det tid til at pynte op til jul. Her gør vi det på en lidt anderledes måde, hvor vi vender de gastronomiske traditioner en smule på hovedet, og serverer en række lækre alternativer, til glæde for for store og små.

Kokkene fra Jespers Torvekøkken

GRØD

Grød morgen, middag og aften

Grød er meget mere end havregrød til morgenmad. Det er et mættende måltid, som kan nydes på farten, som snacks og til aftensmad.

Vi laver lækre smagfulde chips af øllebrød, tømmer hylderne i kørnkammeret, sætter tænderne i en kinesisk Congee og giver den klassiske italienske grød - Risotto, et nordisk twist.

Og så kan du tage din grød med på arbejde, med vores opskrift på 'Instant Grød'.

OPSKRIFT TIL 1 BRADEPANDE

Ingredienser

2 skiver rugbrød uden kerner

1 dl. hvidtøl

1 dl. vand

Havsalt

1 spsk. sesamfrø

1 tsk. tørret oregano

Fremgangsmåde

Bland vand og hvidtøl i en skål. Læg brødet deri og lad det trække i et par timer. Blandingen koges herefter op i ca. 5 minutter under omrøring.

Passér øllebrøden gennem en sigte, og spred den ud på en bageplade med bagepapir. Sørg for at det er glattet helt ud, så det ligger som et glat tyndt lag over hele pladen. Drys herefter sesamfrø, havsalt og oregano udover grøden, og sæt det i en forvarmet ovn ved 150 grader. Bag grøden sprød i ca. 30 minutter.

Tag pladen ud af ovnen, køl den af, og knæk herefter forsigtigt grøden ud som chips.

Velbekomme

CHIPS AF ØLLEBRØD MED SESAM OG OREGANO

INSTANT GRØD

OPSKRIFT TIL 20 PORTIONER

Ingredienser

560 g. Havregryn
240 g. Tørrede dadler
100 g. Mandelmel
80 g. Chiafrø
5 g. Fint salt

Topping

330 g. Ristede nødder
330 g. Rørsukker
260 g. Tørret frugt
20 g. Stødt kanel
100 g. Frysetørrede bær

Fremgangsmåde

Bland alle ingredienserne til grøden sammen i en lufttæt beholder og ryst dem før brug.

Det samme gøres med ingredienserne til toppingen

Når grøden skal laves, tages 50 g. af blandingen i en skål og overhældes med 1,5 dl. kogende vand, skålen dækkes med et låg og røres rundt efter 3-4 min. Efter 5 minutter er grøden klar til toppingen.

Velbekomme

CONGEE MED KYLLING

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Ingredienser

300 g. Jasminris
1 l. Hønsefond
1 spsk. Soya
1 spsk. Olivenolie
2 spsk. Ristede sesamfrø
50 g. Frisk ingefær
2 fed Hvidløg
4 spsk. Sesamolie
1 frisk Chili (du bestemmer selv styrken)
1 Lime, skal og saft herfra.
½ tsk. Stødt koriander
1 dl. Friske koriander
3 stk. Kyllingebryst
1 dl. Fintsnittet forårsløg
1 dl. Grofthakkede cashewnødder
Salt og peber

Fremgangsmåde

Vask dine ris grundigt og hæld dem derefter i en gryde. Hæld hønsefond på, og lad det koge op under omrøring. Skru ned til middelvarme og lad risene simre i 20-25 minutter. Rør rundt en gang i mellem.

Imens skæres kyllingen i tynde skiver og steges af på en pande med olivenolie, soya, salt og peber til de er gennemstegte. Tag kødet af og hæld væden fra panden i en minihakker. Tilsæt sesamolie, chili, ingefær, hvidløg, stødt koriander, samt skal og saft fra din lime.

Hak det helt fint til en mos.

Når risen er kogt færdig og har absorberet alt væden, blandes mosen i risen. Lad det trække i 5 minutter, så risen tager smag.

Anret i en skål, toppet af med kyllingestykkerne, ristet sesam, forårsløg, cashewnødder og frisk koriander.

Velbekomme

BONDEGRØD - ALT GODT FRA KORNBKAMMERET

OPSKRIFT TIL 6 PERSONER

Ingredienser

150 g. Valsede Svedje rug
75 g. Valsede boghvedekerner
50 g. Hirseflager
50 g. Ristede speltflager
25 g. Hørfrø
8 dl. Vand
1 tsk. Salt

Morgentopping

100 g. Hengemte bær

Aftentopping

100 g. Surkål
100 g. Sprødstegt flæsk

Fremgangsmåde

Kom alle ingredienserne i en gryde mindst 2-3 timer før brug.

Bring blandingen i kog under omrøring og lad den simre til den ønskede konsistens.

Grøden kan enten spises til morgenmad med hengemte bær eller for den originale bondeoplevelse med surkål og flæsk til aften.

Velbekomme



BYGOTTO MED KEJSERHATTE

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Ingredienser

4 dl. Perlebyg
1 stk. Terning grøntsagsbouillion
8 dl. Vand
250 g. Revet parmesan
1 dl. Crème Fraiche
25 g. Smør
Salt og peber
2 dl. Fintsnittede kejsershätte
2 dl. Vasket babyspinat
2 dl. Butternut squash i små tern.
1 dl. Friskhakket persille
Olivেনolio
1 Citron, skal og saft herfra.
2 Fed hvidløg
1 Lille løg
3 Store blade salvie

Fremgangsmåde

Skyl dine perlebyg i en si og hæld dem i en gryde sammen med vand og bouillionterning. Lad det simre i ca. 20 minutter under låg. Sluk derefter for blusset og lad det trække i yderligere 20 minutter under låg.

Imens ristes finthakkede løg, finthakkede hvidløg, fintsnittet salvie, kejsershätte og butternut squash af på en pande ved middelvarme til det er mørt. Tag panden af blusset og læg spinat i. Sæt et låg på og lad det dampe indtil bygotten skal samles.

Når dine perlebyg er møre, rører du citronskal, citronsaft, smør, parmesan og crème fraiche deri, så konsistensen bliver som risotto. Bland herefter svampe, spinat og butternut squash i. Anret i en skål eller dyb tallerken og top det af med friskhakket persille.

Velbekomme.

GEM DINE GRØNTSAGER

Forlæng levetiden på dine grøntsager og frugt

Vi tager fat i en ældre tilberedningsmetode, som er forsvundet lidt efter dybfryserens indtog i vores køkkener. De næste fem opskrifter handler nemlig om henkogning, som blev hyppigt brugt i starten af 1900 tallet.

Vi ønsker at bringe denne metode tilbage, da den både er sjov, visuelt appetitlig og giver dine retter en mere intens smagsoplevelse.

Grundlæggende handler henkogning om, at tilberede grønt, frugt, kød, hele retter m.m. i glas, der bliver varmet op i ovnen til ca. 100 grader i et passende tidsrum. På den måde bliver mikroorganismer slået i hjel, og ved afkøling med låg på, skabes der et undertryk der hermetisk forsegler glasset, så udviklingen er nye mikroorganismer forhindres.

Giv jer endelig kast med denne metode, og pynt dine hylder med farverige glas, der nemt kan forvandles til en hurtig ret på en travl hverdag.

HENKOGT TOMATSAUCE

OPSKRIFT TIL 1 SYLTEGLAS MED GUMMIRING 0.50 ML.

Ingredienser

4 Store tomater
20 Cherrytomater
2 Fed hvidløg
1 Løg
1 tsk. Tørret oregano
5 blade frisk basilikum
Salt og peber
2 dl. Olivenolie
1 spsk. Æbleeddike
1 knivspids Sukker
1 tsk. Atamon

Fremgangsmåde

Vask tomaterne grundigt og skær dem herefter ud i grove stykker. Læg dem i en skål og bland dem med finthakkede løg, finthakkede hvidløg, frisk basilikum, tørret oregano, sukker samt salt og peber.

Skold dine sylteglas med Atamon og lad dem dryppe af.

Hæld blandingen i sylteglasset og pres det ned, så det hele kan være der. Tilsæt æbleeddike og olivenolie. Sørg for at der er ca. 1 cm op til kanten af glasset.

Luk glassene og sæt dem i en forvarmet ovn ved 110 grader. Bag dem til tomaterne er faldet helt sammen, og det bobler let på overfladen. Det tager ca. 3 timer.

Sluk herefter ovnen, åben ovndøren lidt og lad glasset køle ned sammen med ovnen. Eventuelt hen over natten.

Der dannes damp i glassene ved henkogning, og her er det vigtigt, at dampen kan slippe ud, ellers risikerer man, at glasset springer. Ved sylteglas med gummiring, kan dampen godt slippe ud. Bruges der derimod glas med skruelåg, er det vigtigt, at låget ikke er skruet helt på, således at dampen kan slippe ud.

Holdbarhed:

Servering: Varm din tomat sauce op i en gryde, og servér den enten grov eller blendet helt fint. Perfekt intens smag til både pastaretter, pizzasauce m.m.

Velbekomme



GRØN THAI CURRY MED KOKOSMÆLK

OPSKRIFT TIL 2 SYLTEGLAS MED GUMMIRING 0.50 ML.

Ingredienser

2 ds. Kokosmælk
1 bdt. Forårsløg
2 tsk. Grøn karry paste
1 stængel Citrongræs i tynde skiver
5 Kaffir lime blade
1 dl. Thai basilikum
2 Bagekartofler i grove stykker
4 Fed hvidløg
2 Løg
2 Lime, skal og saft herfra
2 tsk. Soyasauce
2 tsk. Fishsauce
1 stk. Stødte koriander
1 dl. Friske koriander
1 spsk. Finthakket Ingefær
2 stk. Gul peberfrugt i strimler
2 stængler Bladselleri skåret helt fint
1 dl. Sesamolie
1 stk. Grøn thai chili i tynde skiver
Salt og peber
2 tsk. Atamon

Fremgangsmåde

Sørg for at alle grøntsager og urter er vasket helt rene.

Hæld kokosmælk, ingefær, karry paste, snittet hvidløg, snittede løg, citrongræs, skal og saft fra lime, soya og fishsauce i en gryde og kog det op ved medium varme i ca. 20 minutter.

Blend nu kokosmælken grundigt og stil til side.

Skold dine sylteglas med Atamon og lad dem dryppe af.

De resterende ingredienser - Både grønt, urter, krydderier og olie fordeles i de to sylteglas.

Kokosmælken hældes over. Sørg for at der er ca. 1 cm. til toppen af glasset.

Luk glassene og sæt dem i en forvarmet ovn ved 110 grader i 4 timer, så kartoflerne er møre og væden let boblende.

Sluk herefter ovnen og lad ovndøren stå på klem. Lad din curry køle ned i ovnen hen over natten.

Holdbarhed:

Servering: Varm glassets indhold op i en gryde og servér sammen med ris eller nudler. Tilsæt evt. stykker af stegt kylling eller rejer.

Velbekomme

SVAMPESUPPE MED JORDSKOKKER

OPSKRIFT TIL 2 SYLTEGLAS MED GUMMIRING
0,75 ML.

Ingredienser

200 g. Shiitake svampe
200 g. Østershatte
200 g. Jordskokker
2 Løg, finthakkede
4 fed Hvidløg, finthakkede
2 dl. Portvin
2 spsk. Trøffelolie
Salt og peber
1 l. Hønsefond
Evt. Friskrevet trøffel
4 store kviste frisk timian
2 blade frisk salvie
25 g. smør
4 stk. Laurbærblade
2 stængler Bladselleri
2 tsk. Atamon

Fremgangsmåde

Svits dine hvidløg og løg i en gryde med trøffelolie ved middel varme. Tilsæt portvin og reducér væden til ca. halvdelen. Tilsæt hønsefond, salt og peber og lad det simre i 10 minutter.

Tag gryden af blusset og stil til side.

Rens dine svampe grundigt og skræl dine jordskokker. Ligeledes skylles dine friske urter grundigt, så de er fri for urenheder.

Skold dine sylteglas med Atamon og lad dem dryppe af.

Skær dernæst dine svampe, jordskokker og bladselleri i tynde skiver og fordel dem i glassene. Tilsæt urter, laurbærblade og smør. Et par skiver friskrevet trøffel kan tilsættes, for en yderligere smagfuld suppe.

Hæld væden i glassene og sørg for at der er ca. 1 cm op til kanten.

Luk nu låget og stil dem i en forvarmet ovn ved 110 grader. Lad dem boble i ca. 3 timer indtil jordskokkerne er møre. Sluk nu ovnen, stil ovndøren på klem og lad suppen køle ned i ovnen. Gerne over natten.

Velbekomme.

HJEMMELAVET ÆBLEMOST

OPSKRIFT TIL 2 STK. 700 ML. GLASFLASKER M. PATENTLÅG

Ingredienser

1,5-2 kg. Modne danske æbler

Fremgangsmåde

Æblerne vaskes godt og eventuelle stødmærker skæres fra.

Æblerne rives groft med kærnehuset i en stor skål.

De revne æbler placeres i et helt rent skoldet viskestykke, som ligger hen over et dørslag med en ren skål under. De revne æbler klemmes fri for væske.

Når det meste af væsken er ude af æblerne, kan det sidste væske komme ud, hvis viskestykket foldes om de sidste rester og vrides godt igennem.

Flaskerne skoldes med kogende vand og stilles med bunden i vejret til de er helt tørre indvendigt.

Væsken stilles på køl natten over så alle urenheder kan bundfælde sig.

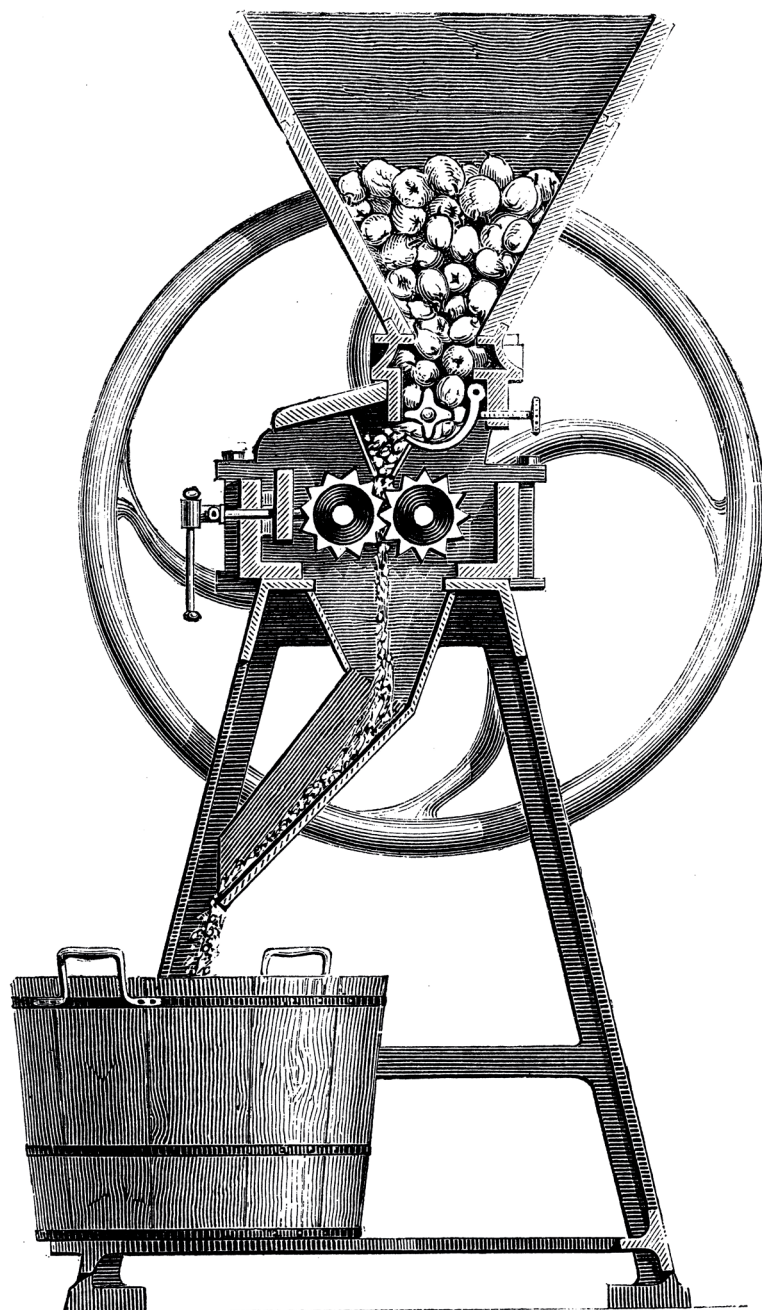
Dagen efter hældes mosten uden urenheder på flaskerne

Flaskerne placeres i en dyb bageplade halvt fyldt med vand i bunden af ovnen.

Bag flaskerne med mosten i 1 time ved 85 grader

Når flaskerne er bagt færdige, sættes proppen på toppen og flaskerne skal nu have lov til at køle godt af, før de stilles i køleskabet.

Velbekomme



BLOMMER I MADEIRA

OPSKRIFT TIL 1 SYLTEGLAS 50 ML.

Ingredienser

300 g. Blommer (udstenet)

100 g. Sukker

4 stk. Stjerne-anis

3 dl. Madeira

1 dl. Mørk rom

Fremgangsmåde

Blommerne vaskes godt og eventuelle stødmærker skæres fra.

Stjerne-anis ristes af på en tør pande. Kom herefter sukkeret på panden og lad det karamellisere let. Tilsæt Madeira og kog den ind til det halve. Tilsæt nu blommerne og lad dem glasere godt ind i siruppen. Herefter tilsættes den mørke rom, og der sættes ild til dampen. Lad den flambere til den går ud af sig selv. Nu skal de varme blommer hældes på et skoldet varmt glas, imens blommerne stadig er helt varme. Luk låget og lad det køle af i 1,5 – 2 timer. Stil det nu på køl.

Velbekomme.

EN ANDERLEDES JUL

Vi tager chancen og ændrer lidt i menuen

Julen er forbundet med stærke traditioner, og i høj grad den mad der serveres. Vi giver den traditionelle menu en overhaling, og har samlet en række smagfulde alternativer til de eventyrlystne.

Så hvis du tør, kan du f.eks. sætte tænderne i små lækre sliders med confiteret and og gløggsław. Risengrøden bliver serveret som små hapsere, men stadigvæk med kanel og smørklat. Og så putter vi bælgfrugter i julekonfekten.

Velbekomme og glædelig jul.

OPSKRIFT TIL 6 PERSONER

Ingredienser

1 kg. Risengrød fra dagen før
2 æg
2 stk æbler i små tern
50 g. Mandelmel
1 dl. Panko rasp
1 dl. Finthakkede mandler
1 ts. Vaniljesukker
1 ts. Stødt kanel
4 spsk. Sukker
50 g. Koldt smør i små tern
1 spsk. Flormelis til pynt
1 spsk. Kakao til pynt
Olie til fritering

Fremgangsmåde

Dag 1:

Hæld risengrøden i en skål og tilsæt vaniljesukker, sukker, kanel, æbler og kolde smørtern. Tag en spiseskefuld risengrød og form den til en kugle. Fortsæt til du har brugt alt risengrøden. Læg dem så på frost til dagen efter.

Dag 2:

Find tre dybe tallerkner og hæld mandelmel i den ene, slå to æg i den anden og pisk dem. Put panko rasp og finthakkede mandler i den tredje.

Panér de frosne kugler. Først i mandelmel derefter i æggene og til sidst i panko rasp og mandler.

Varm nu en gryde med olie op til 180 grader og læg 3 kugler i ad gangen. Fritér dem til de er gyldne og sprøde. Tag dem derefter op og lad dem køle af på et stykke køkkenrulle, så det suger det overskydende olie.

Ved servering sigtes der flormelis og kakao over dem. De må meget gerne serveres lune.

Velbekomme

SØD ARANCINI AF RISENGRØD MED ÆBLE, KANEL OG SMØRKLAT



SILD OG KÆKKESALAT

OPSKRIFT TIL 3 STK. SMØRREBRØD

Ingredienser

6 stk. Marinerede sildefileter
2 stk. Kernegrove skiver rugbrød
50 g. Kolde kogte suppehorn
50 g. Mosede kogte kikærter
2 dl. Mayonnaise
1 tsk. Dijonsennep
½ tsk. Karry
1 knsp. Kala namak
1 knsp. Salt
1 knsp. Peber
1 bdt. Fintsnittede forårsløg
½ bdt. Dild

Fremgangsmåde

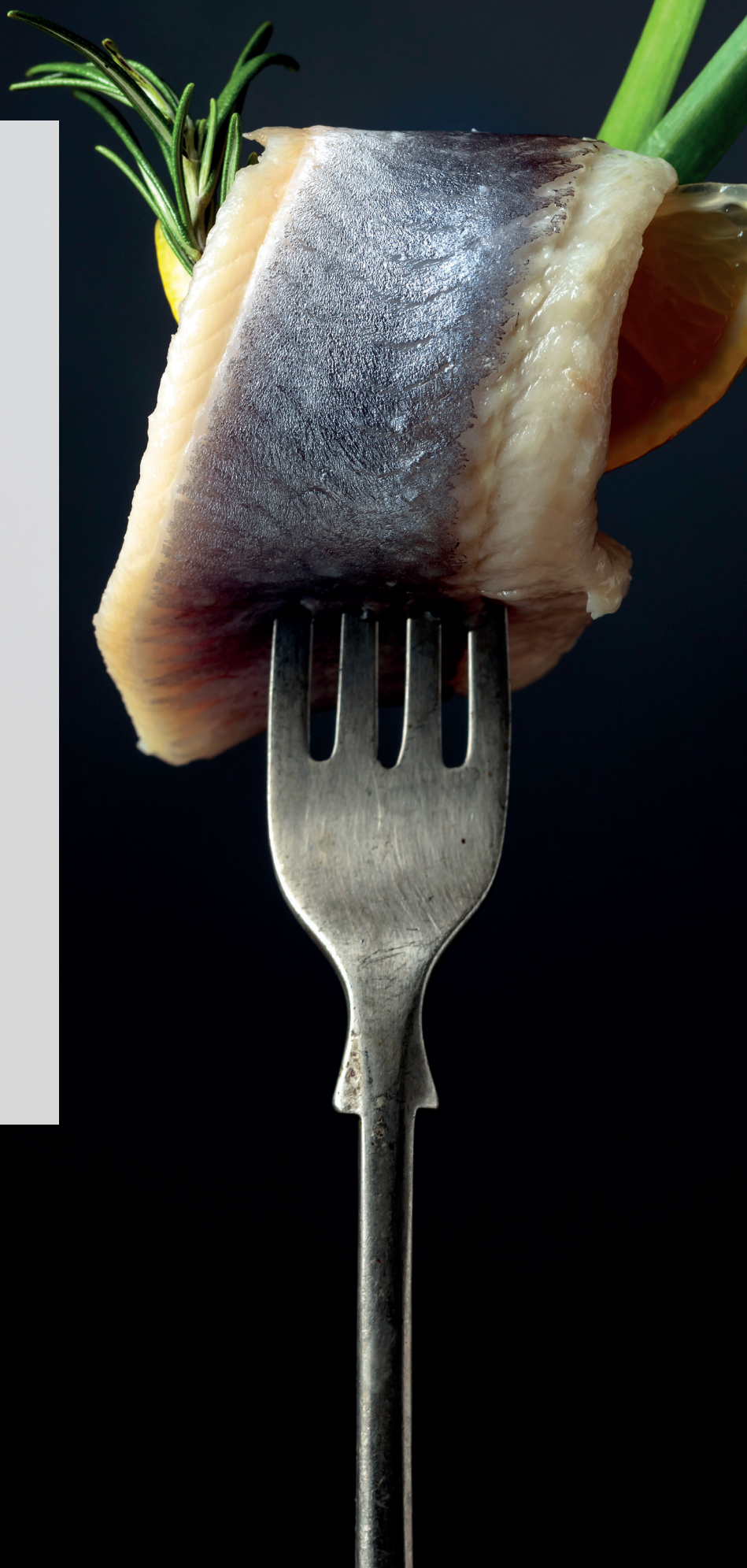
Suppehorn og kikærter blandes sammen med mayonnaise, sennep, karry, kala namak, salt og peber og stilles til side.

Sildefileterne dryppes godt af for lage, og 2 stk. fileter lægges på hver skive rugbrød.

På toppen af sildefileterne fordeles kækkesalaten.

Forårsløg og dild bruges til at pynte toppen af kækkesalaten.

Velbekomme.



RØGET SELLERI MED ÆBLE OG PANNELLE SICILIANE

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Ingredienser

1 Knoldselleri
2 Grønne æbler
2 Rødløg
1 dl. Små tallerkensmækkerblade
1 dl. Brøndkarse
1 lime – saften herfra
400 g. Kikærtemel
1,2 L. Vand
2 tsk. Hakket persille
Salt og peber
Olivenolie
4 spsk. Creme fraiche 18 %
Røgsmuld



Fremgangsmåde

Det er jul, og vi skal have gang i grillen. Det kan laves i køkkenet, men for at undgå røg anbefaler vi at tage grillen i brug.

Start med at gøre din Pannelle Siciliane klar. En sprød italiensk kikærtechip. Bring vand i kog og tilsæt kikærtemelet. Skru ned til medium varme, tilsæt hakket persille, salt og peber og rør konstant rundt for at undgå klumper. Fortsæt dette i ca. 10 min, til du har en glat og lind masse. Læg et stykke bagepapir i en bradepande og pensl det let med lidt olie. Spred kikærtemassen ud i bradepanden i en tykkelse på max 5 mm. Lad det køle af i minimum 1 time, så massen har sat sig. Skær den derefter ud i mundrette rektangler og brun dem af på en pande med lidt olie. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle når de er gyldne og lækre.

Nu er det tid til at tilberede dit knoldselleri. Vask det grundigt af for jord og skær skralden af. Skær det derefter ud i 1 cm tykke skiver og læg dem på en rist. Krydr dem med salt og peber. Tænd så din grill ved medium varme og hæld røgsmuld i en foliebakke. Stil bakken på grillen ved indirekte varme og stil risten ovenpå. Bag nu skiverne af selleri i ca. 30 min uden at åbne låget på grillen.

Imens skæres rødløg i tykke skiver og ristes hårdt af på en brandvarm pande uden fedtstof. Tag dem af når kanterne på løgene har brændte mærker.

Skær æblerne i små tern, og pres limesaft ud over dem. Lad dem stå og trække.

Når sellerien er mørt og let røget, anrettes én skive på en tallerken. Læg en spiseskefuld creme fraiche ovenpå. Pynt af med æbletern, brændte løg, Pannelle Siciliane, tallerkensmækkere og brøndkarse.

Giv det et skud sort peber på toppen.

Velbekomme

SLIDERS AF CONFITEREDE ANDELÅR, SPICY GRÆSKAR OG GLØGGSLAW

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Ingredienser

12 stk. Brioche sliderboller
4 stk. Andelår
7 dl. Andefedt/olie til confitering
20 g. Fint salt
4 kviste Timian
5 fed Hvidløg

Spicy græskar

½ stk. Hokkaidogræskar
2 spsk. Sambal oelek
10 g. Fint salt

Gløggslaw

¼ fintsnittet rødkål
30 g. Rosiner
20 g. Mandelflager
3 dl. Rødvin
½ dl. Rødvinseddike
75 g. Rørsukker
10 stk. Nelliker
5 stk. Allehånde
1 stk. Kanelstang
Skal og saft fra 1 appelsin
100 g. smør

Fremgangsmåde

Andelårene gnubbes med saltet og lårene skal nu trække på køl i 2 timer.

Lårene dækkes med olie i en stegesko sammen med timian og hvidløg.

Stil stegesoen i ovnen ved 90 grader i 6 timer.

Herefter kan lårene tages op af olien, og kødet plukkes af.

Hokkaido græskaren skrælles og skæres i tyde skiver.

Bland nu græskar, salt og sambal oelek sammen og lad det trække til græskarret er blevet blød.

Sukker og eddike koges ind til en sirup i en gryde.

Hæld nu rødvin og appelsinsaft i gryden og tilsæt krydderierne

Lad nu væsken koge ind til en sirup

Tilsæt smør og sving væske og smør rundt i gryden til det har samlet sig.

Tilsæt rødkålen og appelsinskallen og lad det koge godt sammen med væsken.

Til sidst tilsættes rosiner og mandler.

Bollerne skæres over og steges på en pande i lidt smør, til skærefladen er sprød og gylden.

Saml nu sliderne og nyd dem dampende varme
Velbekomme.

JULEKONFEKT AF KIKÆRTER, DADLER OG MARCIPAN

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Ingredienser

100 g. Mandelmel
100 g. Kogte kikærter
25 g. Kikærtemel
100 g. Creamy peanutbutter
100 g. Flormelis
½ dl Rapsolie
2 spsk. Kogende vand
1 knsp. Kardemomme
½ tsk. Flagesalt

Fremgangsmåde

De kogte kikærter blendes med olien til en findelt pure.

I en mindre skål blandes vand og flormelis til glasur.

Mandelmel, kikærtemel, kardemomme og flagesalt blandes sammen i en skål.

De tre dele blandes sammen med peanutbutter til en blød masse, som pakkes i en frysepose og køles i køleskab i min. 1 time.

Massen kan nu bruges på samme måde som en traditionel konfektmasse. Massen kan med fordel skæres i firkantede stykker, og overhældes med smeltet chokolade.

Velbekomme

Mission

I Jespers Torvekøkken har vi passion for ærlig mad og respekt for kommende generationer. Vi tager bæredygtige valg i køkkenerne, og laver velsmagende mad af gode friske råvarer.

Råvarer i sæson

Friske råvarer er en naturlig del af torvet og en god frokost. I Jespers Torvekøkken er det naturligt og en faglig præmis at tage udgangspunktet i den danske sæson.

Al vores "leg med maden" starter ved at hylde årstiderne og gode friske råvarer. For os giver det mening at støtte danske producenter og avlere, gerne økologiske, men fremfor alt råvarer, der er håndteret med respekt og omhu. Råvarer i sæson er oftest mere velsmagende, sprødere og nærende. Udover at favne diversiteten i de danske sæsoner, så ser vi selvfølgelig sund fornuft i at mindske afstanden til vores råvarer. Vi får automatisk bedre relationer til vores producenter, og kan derfor bedre holde hånd i hanke med kvalitet og fortælling fra greb til gaffel.

Bæredygtighed betyder meget for Jespers Torvekøkken, og vi ser det som vores ansvar at formidle sæsonerne på bedst vis, når vi dagligt laver mad til mange. Mulighederne for at fejre vores råvarer er mange. Hos os afholder vi derfor råvaretemaer, torvedage, lokale events og sørger hele tiden for at være klædt på til at servere nostalgiske minder og trends på en ny og inspirerende måde med øje for de næste generationer. Velbekomme.

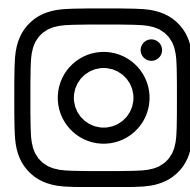
Glæd jer til...

I 2023 tager vi jer endnu en gang med på en rejse, gennem 12 nøje udvalgte temaer med en lang række opskrifter, der favner bredt. Lige fra morgenmad til aftensmad. Fra snack til lækre drikke.

Vi glæder os til at gå i dybden med flere spændende retter.

Vi ses til frokost.

JESPER TORVEKØKKEN PÅ INSTAGRAM



På vores profil på Instagram kan du altid følge med i de sidste nye trends fra "Torvet". Derudover deler vi ud af lækre opskrifter – skrevet af vores dygtige og passionerede kokke.

Vores konto tilbyder et indblik i dagligdagen i Jespers Torvekøkken. Vi sørger desuden for, at du kan følge med, når der sker nye og spændende ting i vores Madhuse i henholdsvis Søborg og Søltø.

I Torvekøkkenet har vi stærke holdninger og meninger til, hvordan fremtidens grønnere og mere bæredygtige køkkener skal se ud. I den forbindelse modtager vi gerne dine eventuelle inputs og ideer til, hvordan vi sammen kan skabe en grønnere fremtid. Kommentér og del derfor gerne vores opslag.

Kort sagt – følg os på Instagram, og få grøn inspiration.



FØLG OS
SCAN QR-KODEN



Denne tryksag er et Cradle to Cradle certificeret produkt. Det betyder, at du sidder med en tryksag, som er 100 % biologisk nedbrydelig og helt fri for skadelige kemikalier og tungmetaller. Alle ressourcer anvendt i fremstillingen, kan indgå i det biologiske kredsløb efter brug og dermed efterlades ingen former for affald som er skadelig for mennesker eller natur.

Kontakt os

Jespers Torvekøkken • Vandtårnsvej 75 • 2860 Søborg
www.torvekoekken.dk • torvekoekken@torvekoekken.dk • 70 22 82 12