

FONDUESET MAESTRO

Instruktioner och recept



RONNEBY BRUK AB
Järnbruksvägen 5
372 52 KALLINGE

Tel: 0457-240 00
info@ronnebybruk.com

I vårt sortiment av instekta fondueset och tillbehör ingår följande produkter.

Fondueset MAESTRO 2 l gryta, med järnlock, gaffelring, stativ, brännare och träplatta.

Fondueset MAESTRO 2 l gryta, med glaslock, gaffelring, stativ, brännare och träplatta.

Fondueset MAESTRO 2 l gryta, med gaffelring, stativ och brännare.

Fonduekarusell av trä natur, med 6 st dipskålar av keramik.

Fonduegafflar 6 st/förpackning, med individuell färgkodning.

Gjutjärnsdelarna är inbrända med KRAV-märkt vegetabilisk olja för ett gott ytskydd mot rost, och för att underlätta rengöring. Innan du använder din fonduegryta första gången, diska ur den med varmt vatten. Smörj sedan in med lite olja. Nu är den klar att användas. Efter användande skall den diskas ur med varmt vatten och torkas väl, använd diskmedel endast om ingredienser med stark smak eller lukt använts. Efter diskning med diskmedel måste ytan smörjas väl med olja. Diska aldrig i diskmaskin. Smörj även in fonduesetet med olja om det inte skall användas på en tid, eller om du tycker ytan ser torr ut.

Brännaren är inte tättslutande vid sammanfogningen, och sprit får aldrig fyllas över denna punkt. Rinner sprit ut vid sammanfogningen, kan den antändas. Spritlågan regleras vid brännarens öppningar, och släcks genom att bifogat lock läggs på.

Några tips och recept.

KÖTT: Skär kött i små bitar, tunna skivor eller strimlor.

FISK: Skär fiskkötet i tärningar. Använd fisk med fast konsistens. Räkor och kräftor går utmärkt att fondera. Tillsä tillse att ev. vatten torkas av tinad fisk och skaldjur före doppning i olja.

GRÖNT: Försök skära alla bitar lika stora. Använd rapsolja om du ska fritera. För att koka ingredienserna använd fisk- kött- eller grönsaksbuljong.

Fyll grytan endast till hälften, för att undvika att olja eller buljong kokar över. Värm först upp oljan eller buljongen på spisen. När lagom värme uppnåtts ställs grytan på stativet, och brännaren tänds och regleras så att inte fonden blir för varm.

Lägg inte i för mycket kött fisk eller grönsaker åt gången. Tillsä alltid att ev. vatten torkas av råvarorna före doppning i olja. Eftersom stänk sällan kan undvikas, skall alltid fonduesetet ställas på ett tåligt underlag.

Fisk eller kött serveras vanligen med sallad, bröd och grönsaker. Även olika kryddade dipsåser är goda som tillbehör.

KÖTTFONDUE FÖR 4 PERSONER.

MED BULJONG:

Ca 500 g nötfilé, ryggbiff, rostbiff eller fläskfilé. 5 dl vatten, 2 buljongtärningar. 1-2 msk tomatpuré, soya eller chilisås. Lite torr sherry, ca 0,5-1 dl.

Tillbehör: Oliver, pickles, syltlök, små ättiksgurkor, skivad svamp, strimlad purjolök och paprika, sallad, tomat, majonnäs och gräddfil smaksatt med kryddor och/eller örter.

Skär köttet i tunna strimlor, skivor eller små bitar. Förbered de valda tillbehören. Hetta upp vatten och buljongtärningar i grytan, smaksätt med tomatpuré, soya eller chilisås, samt sherry om så önskas.

Ställ grytan över spritlågan för varmhållning av fonduen. Spetsa köttet på fonduegafflar och doppa i buljongen någon minut. Servera med tillbehören och lite gott bröd.

MED OLJA:

Ca 500 g nötfilé, ryggbiff, rostbiff eller fläskfilé. 5 dl olja

Tillbehör: Oliver, pickles, syltlök, små ättiksgurkor, skivad svamp, strimlad purjolök och paprika, sallad, tomat, majonnäs och gräddfil smaksatt med kryddor och/eller örter.

Skär köttet i tunna strimlor, skivor eller små bitar. Förbered de valda tillbehören. Hetta upp oljan i grytan, kontrollera temperaturen med hushållstermometer (180 grader), eller genom att doppa en bit vitt bröd som ska bli gyllenbrun på ca 1 minut.

Ställ grytan över spritlågan för varmhållning av fonduen. Spetsa köttet på fonduegafflar och fritera 1-2 minuter. Servera med tillbehören och lite gott bröd.