



By appointment to The Royal Danish Court

morsø

Danish Design Forever



N.A.C

SMAKFULL, OCH FULLT AV SMAK



By appointment to The Royal Danish Court

morso

Danish Design Forever





N.A.C

KOTLETTER IGÅR, NYNORDISKT IDAG, MORSØ FÖR ALLTID

Den nya serien med köksredskap från Morsø har fått namnet N.A.C efter N.A. Christensen, som 1853 grundade Morsø Jernstøberi på ön Mors, i Limfjorden. År 2015 firas 100-årsjubileumet för Morsøs utnämning till kunglig hovleverantör, sedan de första kakelugnarna från Morsø installerades på Amalienborgs slott 1915. Av denna anledning lanserades en nydesignad serie av grytor, kastruller, cocotter och stekpannor. Den läckra N.A.C-serien gör upplevelsen större både i köket och till bords. Det genomgående materialet är som alltid svart gjutjärn och det finns goda skäl till detta. Det unika gjutjärnet är en garant för god kvalitet och det slits inte ut. Därför blir varje enskild panna, kastrull och gryta till ett litet stycke mathistoria som kommer att överleva många mattrender – något att tänka på.

Gjutjärn blir bara bättre och bättre med åren och ger dig de bästa förutsättningarna att få fram mer smak från dina råvaror oavsett om du använder gasspis, induktionsplattor, eller keramiska plattor. Detta beror bland annat på gjutjärnets förmåga att hålla för uppvärmning och därmed kunna steka vid mycket höga temperaturer vilket ger de bästa förutsättningarna för att tillreda både snabba vardagsrätter och mat som behöver mer tid och kärlek. Oavsett vad som står på menyn är du och ditt kök välutrustat. Men nu ska du så klart bara glädja dig över den enkla, exklusiva designen och de läckra materialen som har varit det nya svarta i över 160 år.

Smaklig måltid!

RATATOUILLE

Kan tillredas i god tid – eventuellt ett par dagar innan servering. Skall förvaras i kylskåp.
Gott till lamm men kan även serveras som egen rätt tillsammans med focaccia eller surdegsbröd.

INGREDIENSER: 4-6 PERSONER

2-3 msk olivolja
2 st. lökar, skurna i klyftor
2-3 vitlöksklyftor, skivade
1 st. paprika, rensad och i lite större bitar
1 st. aubergine, tärnad
1 st. squash, tärnad
4 st. grovhackade tomater
timjan
rosmarin
ev. lite vitvinsvinäger
salt & peppar

TILLREDNING

Värm upp oljan i gjutjärnsgryta och tillsätt lök och vitlök.
Rör om då och då i några minuter tills löken börjar klarna utan att bli brun. Tillsätt paprika och tillred på samma sätt och blanda därefter i aubergine och squash.
Tillsätt slutligen hackad tomat, timjan, rosmarin och lite salt och peppar.

Låt sjuda under lock på svag värme i ca 40 minuter.
Titta till då och då – tillsätt eventuellt lite vatten eller grönsaksbuljong om rätten verkar torr.

Värm upp rätten vid servering, smaka av med salt och peppar, tillsätt eventuellt lite vitvinsvinäger och toppa med färskplockad oregano eller basilika.

TOPPING

Färsk oregano eller basilika



ÄPPELBRÄSERAD TORSK

Servera eventuellt med krossad/mosad potatis

INGREDIENSER. 4 PERSONER

2-3 msk smör
2 st. äpplen, i klyftor
1 stång selleri, i skivor
1 citron
1½ dl äppeljuice
1½ dl crème fraiche 38%
¼ st. savojkål
ett par kvistar dragon
4 st. torskar, preparerade i portionsbitar

salt & peppar

TILLREDNING

Värm upp smöret i gjutjärnsgryta/stekpanna och tillsätt äpple och selleri. Låt sjuda i ett par minuter utan att det får färg.

Tillsätt lite citronsaft, äppeljuice och crème fraiche, låt koka upp och sjud i ett par minuter till god konsistens.

Lägg först i savojkål på botten av grytan och täck därefter med torskbitar. Smaka av med salt, peppar och dragon.

Låt sjuda på låg värme i ca 10-12 minuter tills fisken är fast.

Krydda med salt, peppar och citronsaft.





STIFADO

Kryddig biffragu som passar bra med grönsallad och ris.
Enkel att laga, men lång "sjudprocess" – börja i god tid, gärna dagen före!

INGREDIENSER. 4 PERSONER

3-4 msk olivolja
1½ kg tärnad bog av biff
12 st. skalade schalottenlökar
5 skalade vitlöksklyftor
1 flaska rödvin
3 st. lagerblad
½ kanelstång
1 st. chili, i halvor
1 msk hel svartpeppar
Saft från ½ apelsin
2 burkar skalade tomater
1 dl tomatpuré
½ tsk spiskummin
salt och peppar

TILLREDNING

Värm upp oljan i en stor gjutjärns gryta och bryn köttet i små portioner så att du får en fin yta. Krydda med salt och peppar. Avsluta med schalottenlök och när de är gyllenbruna, tillsätt vitlöksklyftorna som bara behöver värmas upp.

Lägg tillbaka köttet i grytan tillsammans med övriga ingredienser. Koka upp och låt sjuda i 2-4 timmar tills köttet är mört – men håll ett öga på rätten då och då; skumma av och tillsätt ev. extra vätska.

Toppingen bereds genom att blanda samman ingredienserna.

När köttet är mört skummar du av igen och smakar av med salt och peppar.

Servera med topping och t.ex. ris.

TOPPING

2 dl svarta oliver utan kärna
2 dl plockad bredbladig persilja

BRÄSERAD LAMMKRONA

Passar med pasta eller potatis

INGREDIENSER. 4-6 PERSONER

lite stekfett

600 g lammrygg

1 st skivad lök

1 klyfta hackad vitlök

1/2 st selleri, rensad och tärnad

150 g kantareller (eller annan svamp), rensad

1 dl vitt vin

2,5 dl grädde

saften från ½ citron

2 msk senap

2 kvistar oregano eller rosmarin

200 g spenat, rensad

salt och peppar

TILLREDNING

Bryn lammryggen i en tjockbottnad gryta och krydda med salt och peppar. Tillsätt därefter lök, selleri och kantareller som värms i några minuter tills de fått färg på ytan.

Häll i vitt vin och grädde. Koka upp och pressa i citronsaften, tillsätt senap och oregano och lägg på locket.

Låt sjuda i 10-12 minuters tid och smaka av med salt och peppar. Stäng av värmen och öppna locket något, så att rätten inte kokar längre.

Låt stå, utan att locket sluter helt tätt, i 15 minuter – eller så länge det tar att äta en eventuell förrätt.

När rätten serveras tas köttet ur grytan och till skärbrädan, rätten värms upp och spenaten tillsätts.

Skär köttet mellan revbenen, lägg tillbaka i grytan och servera.



N.A.C

DET NYA SVARTA
I ÖVER 160 ÅR









MORSØ COCOTTE

Ø 205x90 mm - 1,7 liter

Gryta + lock/stekfat/bakkupa.

Passar till alla typer av plattor samt till ugn och grill.

Pris kr. 1.499,-

Varunummer 62357001







MORSØ GRILLCOCOTTE

Ø 250x105 mm - 3,1 liter

Gryta + lock/grillpanna/"pipande" lock.

Passar till alla typer av plattor samt till ugn och grill.

Pris kr. 1.699,-

Varunummer 62357301







MORSØ GRILLPANNA

Passar till alla typer av plattor samt till ugn och grill.

Ø 250x34 mm

Pris kr. 799,-

Varunummer 62354201

Ø 280x34 mm

Pris kr. 899,-

Varunummer 62354401







MORSØ GRYTA MED LOCK

Passar till alla typer av plattor samt till ugn och grill.

Ø 205x90 mm - 1,7 liter

Pris kr. 1.099,-

Varunummer 62357101

Ø 250x105 mm - 3,1 liter

Pris kr. 1.299,-

Varunummer 62357401

Ø 280x120 mm - 4,6 liter

Pris kr. 1.499,-

Varunummer 62357801







MORSØ KASTRULL MED LOCK

Ø 205x90 mm - 1,7 liter

Kastrull med handtag i oljad ek + lock.

Passar till alla typer av plattor.

Får inte användas i ugn eller grill.

Pris kr. 1.099,-

Varunummer 62357201







MORSØ MULTICOCOTTE

Ø 280x120 mm - 4,6 liter

Gryta + lock/stekfat eller grillpanna/bakkupa eller "pipande" lock.

Passar till alla typer av plattor samt till ugn och grill.

Pris kr. 1.899,-

Varunummer 62357701/Varunummer 62357601







MORSØ SAUTÉCOCOTTE

Ø 280x90 mm - 3,5 liter

Gryta + lock/stekfat eller grillpanna/bakkupa eller "pipande" lock.

Passar till alla typer av plattor samt till ugn och grill.

Pris kr. 1.799,-

Varunummer 62358001/Varunummer 62357901







MORSØ STEKPANNA

Ø 280x40 mm

Stekpanna med handtag i oljad ek.

Passar till alla typer av plattor.

Får inte användas i ugn eller grill.

Pris kr. 999,-

Varunummer 62353601







MORSØ SAUTÉPANNA MED LOCK

Ø 250x75 mm - 2,2 liter

Sautépanna med handtag i oljad ek + lock

Passar till alla typer av plattor.

Får inte användas i ugn eller grill

Pris kr. 1.299,-

Varunummer 62357501







MORSØ STEKFAT

Passar till alla typer av plattor samt till ugn och grill.

Ø 205x34 mm

Pris kr. 599,-

Varunummer 62354101

Ø 280x34 mm

Pris kr. 899,-

Varunummer 62354301





