

Deig vil vi ha! Slik lager Gilde kjøttdeigene sine



Kjøttdeig, karbonadedeig, medisterdeig, farse - kvernet kjøtt finnes i mange varianter. Det er stor sannsynlighet for at du har stiftet bekjentskap med en eller flere av dem, men hvordan lages det egentlig?

Mange varianter

Kjøttdeig er den klart største varianten. Den er laget av storfekjøtt og har tradisjonelt et fettinnhold på 14 prosent. Den er jevnlig i bruk i de tusen hjem i form av hamburger, taco, lasagne, pizza og kjøttkaker, for å nevne noe. Du kan spe den, krydre den eller blande den med annen deig - kjøttdeigen fikser det meste.

Karbonadedeig er en magrere utgave av kjøttdeigen og inneholder tradisjonelt bare fem prosent fett. Karbonader lages av denne deigen, men den kan også brukes til mange retter der du bruker kjøttdeig.

Medisterdeig er finmalt svinekjøtt. Fettinnholdet er 21,7 prosent, og deigen er basis for medisterkaker og en rekke andre retter. Inngår som råvare i pølseproduksjon.

Kjøttdeig av svin er grovere kvernet svinekjøtt. Siden dette produktet inngår i Go' & Mager-serien, er fettinnholdet maks ni prosent. Denne deigen kan du bruke i de fleste sammenhenger der du vanligvis bruker kjøttdeig av storfe. Prøv gjerne å blande de to typene neste gang du skal lage kjøttkaker.

Lammedeig er kvernet lammekjøtt, og rettene vi lager av denne deigen er ofte inspirert av det internasjonale kjøkkenet. Moussaka, kebab og lammeboller med spansk, gresk eller marokkansk vri er gode eksempler på dette.

Vann og salt

Kjøttdeig kan bli varm under kverningen, og isvann tilsettes for å holde temperaturen lav og hindre uønsket bakterievekst. Salt binder vannet i deigen og er også til en viss grad bakteriehemmende. I deiger uten salt og vann, er varmeproblematikken løst ved at man bruker flytende nitrogen til å holde utstyret kaldt. Dette er en dyrere prosess, og dermed er deig uten vann og salt noe dyrere.

Når blir deigen farse?

En deig som blir finhakket og spedd kaller vi farse. Det innebærer at det tilsettes salt, stivelse, kald væske og gjerne noe krydder. En farse av et eller annet slag er som oftest utgangspunktet for alt fra pølser til hamburgere, avhengig av grovhet. Enten du lager det selv, eller kjøper det i butikken.

I sin enkleste form er dette produktet et stykke kjøtt som er kvernet eller hakket, og dermed har smak og konsistens fra dyret og stykkningsdelen som er brukt. Men bildet blir fort litt mer uoversiktlig. Bruksområdene for deiger og farser er så omfattende at utvalget av kvernet kjøtt i butikken er stort.

Oppskrifter



#41 Nattpølse

10m Lett 4 pers.



#59 Kokt grill i brød

15m Lett 4 pers.



#4 Hagle

25m Lett 4 pers.



#17 Bursdagspølse - wiener i brød

15m Lett 8 pers.



#38 Ventepølse

15m Lett 1-3 pers.



Umamigryte med kjøttboller

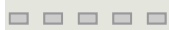
1t Middels 5-6 pers.



Meksikansk tapas med kjøttboller

40m Middels 5-6 pers.

Inspirasjon



#41 Nattpølse

Norsker wienerpølser fra Gilde er den perfekte festmaten! Også når du skal avslutte med litt nattmat før festen er over. Derfor kan vi si, at vi er glade for å ta del i så mange festligheter i løpet...

10m Lett 4 pers.



#59 Kokt grill i brød

15m Lett 4 pers.



#4 Hagle

25m Lett 4 pers.



#17 Bursdagspølse - wiener i brød

15m Lett 8 pers.



#38 Ventepølse

15m Lett 1-3 pers.