

LECO CONVENIENCE CONCEPTER

Den rene smag af kvalitet og fornuft –
produceret med respekt og omhu.



Leco
CONVENIENCE
Food

Vores helt nye burgerkoncept

er skabt af entusiaster med baggrund i den danske fødevarerbranche.

Produkterne afspejler den kvalitet og grundighed som er kendetegnet ved sous vide produktion.

Hos os er det nemlig de gamle dyder, som kvalitet, smag og godt håndværk, der er i højsædet. Vores inspiration til opskrifter er baseret på friske råvarer, der i samarbejde med danske og internationale kokke, laves til udsøgte burgere - fulde af smag.

VORES BØF HAR KUN 4 INGREDIENSER:

- 100% DANSK OKSEKØD
- SALT
- PEBER
- DEN TID DU IKKE HAR



Om Sous-Vide

Vores kødstykker og retter er tilberedt ved hjælp af sous-vide metoden (fransk for 'under vacuum'), der kombinerer fordelene ved langtidstilberedning med nænsom konservering.

I lighed med langtidsstegning tilberedes kødet ved forholdsvis lave temperaturer. Ingredienserne vacuumpakkes og lægges i vandbad, hvor temperaturen reguleres nøje.

Dermed bevares saft og kraft i retterne på en måde, der ofte overgår konventionel tilberedning. Samtidig konserveres retterne uden at der tilsættes nogen former for konserveringsmiddel.

Hvorfor vi gør det

GOD - Alle råvarer er af høj kvalitet. Vi bruger primært dansk kød og danske grøntsager.

FRISK – Vores kødprodukter er lavet af friske, fortrinsvis danske, råvarer, hvor vi med skånsom tilberedning opnår udsøgt smag og maksimal friskhed.

SUND - I produkterne er vitaminer og mineraler bevaret. De nænsomme tilberedningsmetoder gør brug af tilsætningsstoffer overflødig

NEMT – Burgere og sandwich er klar til at sætte på bordet næsten før du har sagt: klar-parat-spis

CLASSIC HAMBURGER

- 100% DANSK OKSEKØD
- MAYONAISE
- KETCHUP
- TOMAT
- SALATLØG
- LETTUCE



GROV BURGER

- 100% DANSK OKSEKØD
- MAYONAISE
- KETCHUP
- LUFTTØRRET BACON
- SALATLØG
- RØDLØGS RELISH



CHEESEBURGER

- 100% DANSK OKSEKØD
- SENNEPS MAYONAISE
- TOMATPESTO
- TOMAT
- ONION RINGS
- LAGRET CHEDDAR
- LETTUCE



WAGYU BURGER

- 100% KOBKØD
- RISTEDE KEJSERHATTE OG TROMPETSVAAMP
- HAVTORNSMAYONAISE
- JALAPENOS
- GOTLANDSKE TRØFLER
- MIZUNA SALAT



HERREGAARDSBØF

- 100% DANSK OKSEKØD
- KARTOFFELPURE SOM BEARNAISE
- ÆBLESYLTEDE LØG
- ÆRTEPURE
- STEGTE MINI GULERØDDER



PARISERBØF

- 100% DANSK OKSEKØD
- HAKKETLØG
- RÅ SYLTET RØDBEDER
- PANEREDE KÆMPE KAPERS
- RÅ ÆGGEBlomme
- SMØRRISTET BRØD



TIPS: Lav evt en klassisk pariserbøf. Ha' hakkede rødbeder, små kapers, hakket løg og klar i bøtter. så kan du lave en lækker ret på få minutter...
(husk at spørge kunden om den ønsker rå eller pastauriseret æggeblomme)

OPSKRIFTER OG VARENUMRE:

CLASSIC BURGER

Easyfood fuldkorns café bolle
1000.2022

Sous vide Bøf 160g
1000.2938

Katrine & Alfred Ufiltreret Ketchup



RØDLØGS RELISH:

1kg rødløg i skiver
200g balsamico glace

Kog løg og balsamico til løgene bliver helt mørke og karamelliseret.

SENNEPS MAYONAISE:

300g god mayonais
50g Ravigotte sauce
2-3 spsk honning dijonsennep

Vend mayonaise og ravigotte sauce sammen. Smag til med honning Dijon og stil på køl.

HAVTORN MAYONAISE:

300g god mayonais
2spsk havtornpuré
1tsk Yuzu saft
1-2tsk æblesirup

Vend mayonaisen med havtorn og yuzusaft. Smag til med æblesirup og kom på køl.

ONION RINGS:

1 stort løg skåret i tykke skiver
160g hvedemel
5g bagepulver
5g salt
1 æg
ca. 250ml mælk
80g fint rasp
salt til at drysse med
Olie til stegning

Vend mel, bagepulver og salt sammen. Vend løgskiverne i. Ta løg skiverne op når de er dækket af mel, ryst melet af, og vend resten af melet sammen med æg og mælk. Dyp løgskiver i blandingen og paner med rasp.

Steg dem gyldne i olie ved ca 180C.

TIP: lav evt en stor portion og kom de panerede løg i fryseren.

RÅSYLTEDE RØDBEDER

2-3rødbeder
2spsk æblecidereddike
2spsk mørk honning

Skræl rødbeder og skær i 1mm tynde skiver. Mariner med eddieke og honning. Opbevar på køl.

RISTEDE KEJSERHATTE OG TROMPETSVMPE

1 Kejserhat skåret i skiver
1 håndfuld udvandede trompetsvampe
Lidt hakket løg
revet Gotlandsk trøffel
salt og peber
olivenolie til stegning

Varm en pande godt op. steg kejserhat skiver i olie til de bliver gyldne. Tilsæt trompetsvampe, hakket løg og trøffel og steg det hele af. Smag til med salt og peber...

BEARNAISE KARTOFFEL:

1kg kartofler til mos
ca. 300-400g bearnaise sauce
1 håndfuld friskhakket estragon
salt og peber
evt. en odentlig klat smør

Kog kartoflerne puré møre i usaltet vand. Sigt vandet fra, og tør rist kartoflerne lidt. Pisk bearnaise i til passende konsisten og smag til med salt og peber. Kom evt ekstra smør eller olivenolie i, hvis puréen skal være mere luftig og blank.

ÆRTEPURE

200g frosne ærter
1dl kogende bouillon eller æblemost

Blend ærter med kogende bouillon eller æblemost til en fin puré. Smag evt. til med salt og peber.

ÆBLESYLTEDE LØG

1kg små pillede løg (toppen intakt)
1l æblemost

Kog løg op i æblemost og lad det koge i 5-6 minutter. lad det trække et døgn tid i lagen på køl. Brug både de hele løg, eller som kvarte til nem bøf garniture.

RISTEDE KÆMPEKAPERS

1 glas store kapers med stilk
samme panering og fremgangsmåde som onion rings.

SAMARBEJDSPARTNERE



STENALT



Leco Convenience Food a/s

**Gummersmarkvej 7
4632 Bjæverskov**

**Tlf. +45 75 53 90 70
CVR nr. 31591031**

