

Opskrifter af stjernekokken Thomas Pasfall

# MARCIPAN GRILL DESSERTER



*Odense*

Brug din fantasi

## Verdens bedste mandler giver ver- dens bedste marcipan

ODENSE Ren Rå Marci-  
pan er lavet af californi-  
ske mandler, der regnes  
for at være den ypperste  
kvalitet.

ODENSE Ren Rå Marci-  
pan er fremstillet i forhol-  
det 2/3 mandler og  
1/3 sukker - og helt uden  
konserveringsmidler.  
Mandler og sukker vales  
på store stenvalser, så  
marcipanen får den rig-  
tige, grove konsistens og  
en lang, fyldig smag.

### Marcipan på grillen

Odense Marcipan er  
perfekt til en lang række  
desserter, kager og  
konfekt - året rundt.  
Også til desserter hvor  
marcipanen anvendes  
på grillen en dejlig,  
lun sommeraften.

Stjernekokken Thomas  
Pasfall fra Munkebo Kro  
har udviklet disse nye,  
spændende grilldesserter  
sammen med Odense  
Marcipan. Dem skulle  
du prøve at forkæle din  
familie og venner med...

The logo for Odense, featuring the brand name in a white, elegant cursive script on a black rectangular background.

Brug din fantasi





Munkebo Kro - årets restaurant 2004 - ligger smukt på Nordøstfyn med pragtfuld udsigt over vandet. Omdrejningspunktet i det 4-stjernede hotel er gourmet restauranten, hvor kokken Thomas Pasfall og hans team sørger for lækker mad og stor madkunst.

Thomas Pasfall blev kåret til årets kok i 2000, og han er tidligere verdensmester i grilldesserter ved en stor international kokkekoneurrence på Jamaica.



# GRILLET BANAN

## med marcipandrys

(4 pers.)

### Råvarer:

4 bananer  
1 appelsin  
100 g ODENSE Ren Rå Marcipan  
1 dl mørk rom  
50 g sukker  
100 g rørsukker  
100 g brun farin  
1 stang vanilje  
Vanilje is



### Fremgangsmåde:

Rørsukker, brun farin, saften af appelsinen, vaniljen og 1 dl vand koges i tre minutter og smages derefter til med den mørke rom efter behag. Siruppen stilles på køl til servering. Marcipanen rives fint på et rivejern ud over et stykke bagepapir (marcipanen er nemmere at rive, hvis den har været på køl). Drys og bland forsigtigt marcipanen med sukker og rist det let på en pande. Bananerne med skræl lægges på grillen ved direkte varme og grilles, til de er gennembagte. Det gør ikke noget, at skrællen bliver sort.

### Ved servering:

Den bagte, varme banan lægges på en tallerken – fjern den øverste skræl, som vist på foto. Bananen overtrækkes med siruppen og drysses med marcipanblandingen. Serveres med blød vanilje is, evt. i glas.





Brug din fantasi





# GRILLET FERSKEN

med softice

(4 pers.)

## Råvarer:

2 friske ferskner  
150 g hindbær  
100 g ODENSE Ren Rå Marcipan  
50 g flormelis  
1 dl piskefløde  
1 citron  
God vanilje is

## Fremgangsmåde:

Fersknerne deles i to, og stenene fjernes. Fersknerne grilles på begge sider over svag direkte varme. Brug gerne grillens "eftervarme".

Hindbær røres med flormelis til en frugtcoulis og smages til med citronsaft.

Marcipanen rives fint på et rivejern og røres sammen med fløden og isen, til det har en softice konsistens (marcipanen er nemmere at rive, når den har været på køl).

De grillede ferskner anrettes med softice ovenpå og hindbærcoulis omkring.



Brug din fantasi





# GRILLET ÆBLE

med solbærmarcipan

(6 pers.)

## Råvarer:

12 æbler

100 g friske solbær (frosne kan anv.)

200 g ODENSE Ren Rå Marcipan

## Fremgangsmåde:

Kom solbær i en gryde, bring det i kog og rør rundt indtil bærrerne er rørt ud. Solbærsaften afkøles, før den æltes sammen med marcipanen. Æblerne skrælles, top og bund skæres af og kernehuset udstikkes. Kom marcipanmassen i æblerne og rul æblerne på grillristen, som vist på foto, i ca. 4 min. afhængig af varmen.

Servér de lune grillede æbler med en god vanilje is.



Brug din fantasi

[www.odense-marcipan.dk](http://www.odense-marcipan.dk)