

## Konsepter

DudeFood – knowledge – attitude – taste



DudeFood er streetfoods kresne og erfarne storebror! DudeFood har vokst frem i kjølvannet av streetfood, men er mer eksklusivt, mer ordnet og mer kompetent.

DudeFood er renere, har mindre fett og er mer syrebasert enn Streetfood.

DudeFood er gjerne enkelt på overflaten, men tilberedningen handler om riktige råvarer, prosesskunnskap, lang tilberedningstid, timing, elementer laget fra grunnen og overraskende måter å presentere og servere maten på.

DudeFood-kokken har lært yrket på en bra restaurant, han har grunnleggende matkunnskap og har noen år bak seg, han er kompetent og kan koble Fine Cuisine med trender og gatemat på overraskende måter. DudeFood er robust og real mat med raffinement. Du finner den gjerne innendørs, på mathaller, gastropuber og mindre restauranter med frie profiler.

## **Oppskrifter fra DudeFood**



# jordskokker

Oppskrift

# Dudefood: How to pull a pig

Oppskrift

# Monas Dudeburger med pepper og jalapeño

Oppskrift

# Dudefood: Burger - know your meat!

Oppskrift

# Monas Surf`n Turf Burger

Oppskrift



# Dudefood: Cuvette - a secret piece of heaven

Oppskrift

# Homestyleburger av oksebryst med quinoa, blåskimmelost og søtpotetchips

Oppskrift

# Dudefood: Ovnstekt lammebøg med krydderolje og gorgonzolaomelett

Oppskrift

# Dudefood: Shredded chicken

Oppskrift

# Dudefood: Pulled veal brisket

## Oppskrift

### Produkter i konseptet

Gilde og Prior har mange ulike produkter som kan brukes til DudeFood. Her har vi tatt for oss mindre brukte stykningsdeler for å inspirere deg til å tenke litt nytt.

## Nordnorsk Lammepølse 100g

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 2874865

Ribbe/Sideflesk m/knekte ben m/svor

-30 til -18°C | 6.25 kg | EPD nr. 751495

## **Bacon u/svor skivet**

0 til 4°C | 1.8 kg | EPD nr. 638403

## Kyllingfilet ca 150-180g

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 4134243

## Grov kjøttdeig 14% u/vann og salt

0 til 4°C | 5.0 kg | EPD nr. 1380112



## Grov kjøttdeig 18% u/vann og salt

0 til 4°C | 5.0 kg | EPD nr. 2677342

## Livèche Kyllinglår ca 230-270g

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 4097457

## Kylling Overlår utbenet

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 4200648

## Gullkalv Bryst u/ben

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 1297308

## Lammebog m/knoke hel

0 til 4°C | 7.5 kg | EPD nr. 169771