

## Trend: Comfort food



# Trend: Comfort food

Alle er lei av å snakke om pandemi nå, men det er ikke noen tvil om at de siste to års situasjon har satt sitt preg på alle. Krevende tider gir ofte kreative løsninger og endrer hvordan vi både tenker, jobber og former fremtiden. Krisen har ikke endret alle trendene som beveget seg i markedet vårt før den startet, men den har bidratt til å sette ekstra fart på enkelte trender – og bremsset andre.

I utrygge tider som under pandemien tyr mange til trøst og komfort. I lange perioder har vi trukket oss tilbake til hjemmet vårt, og levd i "boblen" sammen med de aller nærmeste. Da er det naturlig at vi ønsker å gjøre det beste ut av situasjonen og kose oss litt ekstra. Gamle familieoppskrifter tas frem igjen - og vi bygger de trygge omgivelsene vi har behov for.

"COMFORT FOOD" defineres gjerne som mat som gir oss nostalgiske og sentimentale følelser. Ofte er det snakk om mat med tilknytning til barndomsminner, hjemlig kjøkken og mat som gir oss en god følelse (sa noen "smeltet ost"?). Enkel og smaksrik mat som pasta, pizza, burger, hjemmebakket brød, taco, grillet kylling og dessert står på listen for mange.

Vi kan også se på denne trenden som en mot-trend mot sunnhetstrenden som også naturlig vil komme, da vi ønsker å holde oss i form for å kunne være i stand til å kjempe mot et virus.



















Comfort food vil definitivt også stå på menyene fremover, men gjerne i en **OPPGRADERT FORM!** Vi tar utgangspunkt i det trygge og gode - og gir det en dæsj luksus! (Noen kaller det "comfort - plus".) Eksempler på dette kan være hjemmelaget pizza med ekstra spennende topping, eller en sandwich laget med ordentlig godt brød bakt med nykvernet mel og surdeigstarter. Det er også rom for sunnere varianter av retter vi anser som comfort food.

I årets første kampanje ønsker vi å inspirere deg med ulike comfort food-retter.

[Se hele kampanjen her!](#)

[Se alle produktene, få inspirasjon og les deg opp på trendene i vårt kampanjemagasin her.](#)

## Comfort Food Oppskrifter



# Pannekaker med vaniljeis og salt karamellsaus

Oppskrift



Planke med helgrillet storfe mørbrad med bakt Mont d'Or,  
båtpoteter, bakte hvitløk, skinkesurret asparges og chimichurri

Oppskrift

# Grunnopskrift Pizzadeig

Oppskrift





# Meat lovers pizza

Oppskrift

# Italiensk pizza med Salami Siliana og sopp

Oppskrift



## 3 x minipizza med kjøttpølse

Oppskrift

# "Portugisisk" pizza med skinke og egg

Oppskrift



# Provencalsk kjøttgryte med hvitvin

Oppskrift



# Nakkekoteletter med Mac & Cheese

Oppskrift



# Ciabatta med røkt kylling, mozzarella og grillet paprika

Oppskrift

# Gyoza med svinekjøtt og dipsaus med hvitløk

Oppskrift

Produkter benyttet i disse rettene

## Pannekaker 60g

-30 til -18°C | 6.0 kg | EPD nr. 4072658

Storfe Mørbrad u/ben, modnet

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 845214

**Kjøttboller stekt ca 13g**

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 4753711

## Salami Siliana skivet

0 til 20°C | 0.5 kg | EPD nr. 2493922

## Kjøttpølse skinnfri 64g

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 2653137

## Kokte skrelte egg i lake fra frittgående høner, str. M

0 til 4°C | 3.7 kg | EPD nr. 656561

## Storfe kjøtt i biter sousvidekokt



0 til 4°C | 5.0 kg | EPD nr. 5512447

## Svin Nakkekoteletter u/svor

-30 til -18°C | 4.0 kg | EPD nr. 773853

## Røkt Kylling skivet

0 til 4°C | 0.5 kg | EPD nr. 2499713

## Kjøttdeig av svin 23%

0 til 4°C | 5.0 kg | EPD nr. 1241660