

## PRODUKTKATALOG SERVERING 2023





# Kjære kunde!

Kokt & Klar er en nordnorsk serie spiseklart middagstilbehør og ferdige retter som er tilpasset både dagligvare og storkjøkken.

For snart 30 år siden startet vi opp på Senja og har siden da laget produktserien Kokt & Klar. Vårt ønske er at produktene vi lager skal smake som om de er hjemmelaget. Med produksjonsmetoden sous vide tar vi vare på god smak og næringsinnhold uten å måtte bruke tilsetningsstoffer eller konserveringsmidler. Vi synes det er viktig å bruke lokale råvarer, og benytter derfor nordnorsk poteter og grønnsaker i størst mulig grad.

Våre produkter er kjølevarer og krever kun oppvarming.

For allergener, næringsinnhold, oppskrifter, serveringstips og produktinformasjon;

**besøk oss på [www.koktogklar.no](http://www.koktogklar.no)**

Storhusholdningsproduktene fra Kokt & Klar er tilgjengelig via en rekke grossister. Se oversikt på nettsiden vår, ta kontakt med oss eller scann QR-koden på siste side for oversikt.

**KOKT & KLAR**  
★ SOM HJEMMELAGET - FRA SENJA ★







I EN REKKE  
STØRRELSER  
TILPASSET DITT  
BEHOV

## Matpotet kokt

EPD	PRODUKTVEKT
1990779	10*420 G
4854211	15*1 KG
2066686	5*2 KG
5987367	10*2 KG



FOR DEG SOM VIL  
KOKE SELV.  
KUN FOR VÅRT  
LOKALMARKED  
GRUNNET  
HOLDBARHET

## Matpotet, grovskrellet, rå

EPD	PRODUKTVEKT
6031454	4*2 kg



SESONGPRODUKT  
JUL LAGET AV  
NORDNORSK  
MANDELPOTET

## Mandelpotet, skrellet, kokt

EPD	PRODUKTVEKT
4880977	6*420 G
5994090	8*2 KG



**Poteten er en anvendelig tradisjonsbærer med en rekke muligheter. Hverdag eller fest - poteten hører med!**



Gulløye fra Nord-Norge er den nordnorske gourmetpoteten kjent for sin nøtteaktige smak og melne konsistens. Dyrtet i Måselv av Produsentorganisasjonen Ottar.

KOKT & KLAR  
★ SOM HJEMMELAGET - FRA SENJA ★

Gulløye  
fra Nord-Norge®

La dine gjester oppleve den nordnorske matskatten!  
Gulløye sous vide er et sesongprodukt vi lager fra september til jul. Gulløye er sorten for potetelskere som vet hva en god potet har å si for matopplevelsen.



SESONGPRODUKT  
FRA HØST TIL JUL

Gulløye fra Nord-Norge, børstet og kokt

EPD	PRODUKTVEKT
4442349	8*2 KG





# KOKT & KLAR



LAGET MED MELK  
OG FLØTE FRA  
GÅRDER I NORD-  
NORGE



## Klassisk fløtepotet

I snart 30 år har vi produsert favoritten spiseklare fløtepoteter av beste kvalitet for det norske markedet. Ferske potetskiver og en fyldig saus med høy andel fløte er vinneroppskriften som har gitt anerkjennende nikk rundt spisebordet gjennom en årrekke. Smaker ekstra godt gratinert med ost på toppen!

EPD	PRODUKTVEKT
4250940	10*0,5 KG
4316915	5*2,5 KG

## Fløtepotet med ekstra hvitløk og ost fra Balsfjord

Til den fyldige fløtesausen har vi tilsatt ekstra hvitløk og litt hvit geitost fra Balsfjord som gir en spiss på smaken. Du kan naturligvis velge å gratinere fløtepotetene med ekstra ost, men smaken er så god i seg selv at vi liker den like godt kun varmet opp, akkurat slik den er.

EPD	PRODUKTVEKT
4037420	10*0,5 KG
4089314	5*2,5 KG



**Vi er stolte av å kalle oss fløtepotetekspert!**

**I snart 30 år har vi produsert ferske fløtepoteter kjent for sin suverene smak.**





MED KLIPPFISK OG  
POTET FRA NORD-  
NORGE.

## Bacalao Klassisk

En eksklusiv bacalao med paprika, marinerte oliven og extra virgin olivenolje.

EPD	PRODUKTVEKT
5989934	20*0,5 KG
4317806	5*2,5 KG

## Bacalao Prima

En budsjettvennlig smakfull bacalao som ikke inneholder oliven eller paprika.

EPD	PRODUKTVEKT
6029425	5*2,5 KG

**KOKT & KLAR**  
★ SOM HJEMMELAGET - FRA SENJA ★

**Bacalao er ei herlig fiskegryte som smaker godt året rundt!**

## Pull apartbrød til bacalao

Til bacalao smaker det veldig godt å servere brød ved siden av, og gjerne brød med mye smak. Mange tyr til hvitløksbaguetter fra frysedisken, men pull apartbrød er i en annen liga!

Crispy, varmt brød med hjemmelaget hvitløksmør, ost i mellom bitene og ekstra krydder. Dypp i bacalaoen og nyt de gode smakene!

### Til 2-4 personer

1 loff  
100 g usaltet smør  
6 fedd hvitløk  
200 g revet ost f.eks cheddar & mozzarella  
fersk gressløk  
Chilipulver eller knuste tørkede chiliflak

Skjær loffen i terninger på ca. 1,5 x 1,5 cm, men ikke skjær helt igjennom, la loffen henge sammen i bunnen. Smelt smøret på medium varme i en liten kjele. Rens hvitløksfeddene og press dem i kjelen med smøret. La hvitløk og smør trekke på svak varme i ca. 3 minutter.

Fordel revet ost mellom lagene på loffen og dryss hakket gressløk på toppen. Bruk en skje og øs hvitløksmøret jevnt over loffen og i mellom lagene. Krydre med litt chilipulver eller knuste chiliflak på toppen.

Pakk loffen inn i aluminiumsfolie og stek midt i ovnen ved 200 grader i 20 minutter. Åpne folien og stek i 10 minutter til. Server pull apartbrødet til rykende varm bacalao fra KOKT & KLAR!





# Ovnsstekte småpoteter med hvitløk og gressløk

Et sunt og mettende tilbehør på tallerkenen eller på buffeten. Gjør dem til egne egne ved å tilsette krydder, sauser eller ferske urter.

1 pk Kokt & Klar Småpoteter med skall 2 kg  
0,5 dl olivenolje  
Hvitløk eller hvitløkskrydder  
Finhakket, fersk gressløk  
Flaksalt og pepper

Hell poteter i en ildfast form og risle over olivenolje og finhakket hvitløk/hvitløkskrydder. Bland sammen. Stek ved varmluft 200 grader til potetene er gyldne i skallet. Server med finhakket gressløk, salt og pepper.



SMÅ VELSMAKENDE  
POLERTE POTETER MED  
EN RUSTIKK LOOK PÅ  
TALLERKENEN

## Småpoteter med skall

Små polerte poteter ca. 40 mm m/skall, ferdig kokte i sous vide.  
Kan varmes i pakken eller stekes i ovn med olje og krydder.

EPD	PRODUKTVEKT
6246896	5*2 KG

Åpne kameraappen på telefonen din og scann QR-kodene!



Facebook: @koktogklar



Instagram: @kocht\_og\_klar



**KOKT & KLAR**  
★ SOM HJEMMELAGET - FRA SENJA ★



Små mandelpoteter som begeistrer!

Ferdig marinert og kokt i sous vide med en rekke spennende muligheter. Server til tapas - burger - kjøtt - fisk - buffet.

KOKT & KLAR  
★ SOM HJEMMELAGET - FRA SENJA ★



SMÅKFULLT  
TILBEHØR TIL  
LAM OG LAKS

### Provencepotet

Små mandelpoteter i en mild og aromatisk kryddermarinade som inneholder hvitløk, basilikum, persille og chili. Harmonerer til mange retter og på buffet.

EPD	PRODUKTVEKT
1990977	8*0,5 KG
5454970	5*2 KG



EKSTRA GODE TIL  
HAMBURGERE,  
SVINEKJØTT OG GRILLET  
KJØTT.

### Steke & Grillpotet

Marinerte små mandelpoteter ferdig kokt i sous vide i en marinade av blant annet BBQ-saus. Smaker herlig når de varmes på grillen.

EPD	PRODUKTVEKT
2128601	8*0,5 KG
2414829	4*2,5 KG



PRØV OGSÅ TIL  
KYLLING OG  
SVINEKJØTT.

### Tapaspotet

Marinerte små mandelpoteter ferdig kokt i en fyldig og mild tomatmarinade laget spesielt for å harmonere med tapasretter som spekeskinke, kjøttboller og kyllingklubber.

EPD	PRODUKTVEKT
5991187	6*0,35 KG





Våre stapper, moser og stuinger er middagstilbehør med mange tradisjoner og bruksområder året gjennom.



LAGET PÅ DEN TRADISJONRIKE MÅTEN. TØRKEDE GULE ERTER BLØTLEGGES OVER NATTA.

### Ertestuing

EPD	PRODUKTVEKT
1990803	10*0,5 KG
4317400	5*2,5 KG

Ertestuing er et allsidig og tradisjonelt tilbehør til mange klassikere, blant annet kjøttkaker i brun saus, lutefisk og småsteik.



DETTE ER ET SESONGPRODUKT SOM VI PRODUSERER TIL JUL. LAGET AV NORSKE GRØNNE ERTER.

### Ertepuré

EPD	PRODUKTVEKT
5856844	6*0,35 KG

Grønn erterpuré er en frisk utfordrer til gul ertestuing. Den er et klassisk tilbehør til engelsk fish'n'chips, men server den gjerne til lutefisk eller til kjøttkaker.



PRODUSERES AV NORDNORSK KÅLROT SÅ LENGE VI HAR TILGANG.

### Kålrotstappe

EPD	PRODUKTVEKT
1990753	10*0,5 KG
4317418	5*2,5 KG

Litt gulrot for smakens skyld gir kålrotstappen vår en frisk farge. Den hjemmelagde smaken har gjort denne til en favoritt for mange. Et selvkrevet tilbehør til julebordets pinnekjøtt.



NYDELIG TILBEHØR TIL GRYTER OG RETTER MED PØLSE.

### Potetmos

EPD	PRODUKTVEKT
5299391	6*0,5 KG

Vi har laget en potetmos som føles som hjemmelaget. Med kun poteter, melk, ekte smør, salt og pepper kommer den gode potetsmaken godt frem!





Lag din egen vri med Kokt & Klar!

På [www.koktogklar.no](http://www.koktogklar.no) finner du inspirasjon og serveringstips.

**KOKT & KLAR**  
★ SOM HJEMMELAGET - FRA SENJA ★

## Potetsalat av Kokt & Klar Potetsalatbasis

1 pk Potetsalatbasis Kokt & Klar 2,5 kg  
2 dl majones eller rømme  
5 ss bostonagurk eller finhakket sylteagurk  
7-8 stilker finsnittet vårløk  
Salt og pepper  
Finhakket, fersk gressløk

Hell potetsalatbasis fra Kokt & Klar over i en bolle. Bruk en slikkepott og vend inn majones eller rømme, finsnittet vårløk, bostonagurk/finhakket sylteagurk. Smak til med salt og pepper. Dryss finhakket, fersk gressløk på toppen som prikken over i'en.



FOR DEG SOM VIL SETTE  
DITT EGET PREG PÅ  
POTETSALATEN.

### Potetsalatbasis

Lages av potetterninger kokt i fløte. Produktet kan også varmes og serveres som stuede poteter med et lite dryss fersk dill på toppen for ekstra god smak.

EPD	PRODUKTVEKT
2414894	5*2 KG



**KOKT & KLAR**  
★ SOM HJEMMELAGET - FRA SENJA ★

Besøk oss på  
[www.koktogklar.no](http://www.koktogklar.no) for  
grossistoversikt.

Art Nor AS  
Naustveien 17, 9303 Silsand  
Tlf: 77 85 06 90.

[www.koktogklar.no](http://www.koktogklar.no)

 [kokt\\_og\\_klar](https://www.instagram.com/kokt_og_klar)

 [@koktogklar](https://www.facebook.com/koktogklar)