



FISH'N CHIPS

-INSPIRATION- 2021



FISH'N CHIPS MED ÄRTPURÉ

10 portioner



Ingredienser:

10 st Fish'n Chips 125 g

1,2 kg pommes frites

600 g ärter

1 dl grädde

50 g smör

Salt och peppar

Några droppar citron

Så här gör du:

Koka ärterna i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och tillsätt grädde, smör, salt, peppar och några droppar citron. Mixa ihop till en puré. Den får gärna ha lite bite i sig.

Tillaga Fish'n chips enligt anvisning på förpackningen. Servera på klassiskt vis med ärtpurén och pommes frites.

Artikelnummer:

Fish'n Chips Gourmetfilé 24x125 g 96011857

Ärter 2,6 kg 96013231





FISH'N CHIPS MED REMOULADSÅS

10 Portioner



Ingredienser:

10 st Fish'n Chips 125 g
2 st äggula
2 tsk dijonsenap
1 msk citronsaft
2 dl rapsolja
2 msk kapris, finhackat
2 msk färsk persilja, finhackat
4 msk saltgurka, hackad
2 st shalottenlök, finhackat
salt och peppar

Så här gör du:

Använd rumstempererade ingredienser.
Vispa ihop äggula med senap och citronsaft.
Häll försiktigt i oljan i en tunn stråle, under kraftig vispning. Tillsätt kapris, persilja, saltgurka och shalottenlök. Smaka av med salt och peppar.

Tillaga Fish'n chips enligt anvisning på förpackningen.

Artikelnummer:

Fish'n Chips Gourmetfilé 24x125 g

96011857





FISH'N CHIPS ROLL KATSU MED KÅL

10 Portioner



Ingredienser:

10 st Fish'n Chips roll
10 st mini tortillabröd
200 g finstrimlad röd- eller vitkål
60 g skivade rädisor
2,5dl gräddfil
1 msk wasabi
vårlök
alternativt friterad grönkål

Så här gör du:

Lägg kålen och rädisorna i kallt vatten fram till servering. De blir då extra spröda.

Blanda ihop majonnäs och wasabi. Tillaga fisken enligt anvisning på förpackningen.

Lägg fisken och den strimlade kålen i mini tortillabröden. Toppa med wasabimajonnäsen, rädisor och vårlök. Toppa med friterad grönkål för extra krisp.

Artikelnummer:

Fish'n Chips Roll MSC 7x1 kg 96014838





TACO MED FISH'N CHIPS ROLL OCH ANANAS

10 Portioner



Ingredienser:

10 st Fish'n Chips roll
10 st mini tortillabröd
60 g Bönmix
3 dl sweet chilisås
200 g ananas
0,5 rödlök
5 st vårlök
2 st röd chili
1 st lime
2 dl chunky salsa
1 tsk salt
färsk koriander

Så här gör du:

Blanda bönmixen med sweet chilisås.

Blanda ihop ananas, rödlök, chili, koriander, limesaft och chunky salsa.

Tillaga fisken enling anvisning på förpackningen. Fyll tortillabröd med bönmixen, lägg i fisken och toppa med ananassalsan och vårlök.

Artikelnummer:

Fish'n Chips Roll 7x1 kg 96014938

Bönmix 2kg 96008413





FISKBURGARE MED LÖK & CITRONMAJONNÄS

10 Portioner



Ingredienser:

10 st Fish'n Chips Gourmetfilé 165 g
10 st hamburgerbröd
20 tomat, skivor
rödlök
sallad
citronmajonnäs med dill

Citronmajonnäs:

200 g majonnäs
2 msk citronsaft
hackad dill
1 tsk socker

Så här gör du:

Tillaga fisken enligt anvisning på förpackningen. Dela fisken i två. Montera burgaren med tillbehören och citronmajonnäsen.

Artikelnummer:

Fish'n Chips Gourmetfilé 24x165 g	96011143
Hamburgerbröd, glutenfritt	96013057
Dill	96008493





FINDUS FOODSERVICE



Kontakta din säljare för att ta del av attraktiva erbjudanden,
skräddarsydda för att passa just din meny.

FISK

Fish'n Chips Gourmetfilé 125 g	96011857
Fish'n Chips Gourmetfilé 165 g	96011143
Fish'n Chips Roll	96014938

GRÖNSAKER

Ärter	96013231
Bönmix	96008413
Dill	96008493

BAGERI

Hamburgerbröd, glutenfritt	96013057
----------------------------	----------

Tack för att du väljer fisk som uppfyller MSC:s internationella
standard för ett välskött och uthålligt fiske. Tillsammans kan vi
hjälpas åt att skydda fiskebestånden för framtiden.

msc.org/se

**Besök oss på Findusfoods-services.se
för mer inspiration, tips & recept!**