

Lättlagat med
Purée
från Findus



Puréer

GER DIG SNABBT & GOTT
RESULTAT I KÖKET!

Findus var först i Sverige med att producera puréer. Därför har vi **lång erfarenhet** och **hög kvalité** på våra puréer som är:

- **garanterat släta**
- **lösfrysta** - enkelt att ta fram så mycket man behöver och skapar därmed inget matsvinn.
- **värmebehandlade** så dem är **ready to eat** (utom kött- och fiskpuréer). **Alla grönsaks-, frukt- och bärpuréer** är värmebehandlade och kan **tinns och serveras**. När de är upptinade ska de förvaras i kylskåp och konsumeras inom ca 6 timmar.
- gjorda på rena råvaror
- utan färgämnen, sötningsmedel eller andra smaksättningar
- förpackade i Kartonger som är **smidiga att stapla i frysen**
- **Sparar tid i köket.** Man slipper arbetsmomenten att skala, skölja och mixa grönsakerna, som t ex tidskrävande jordärtskocka.

Spenatplättar med rom & rödlök



10 port

300 g Spenatpuré Findus 96014861
4 st Ägg
1 lit Mjöl
5 dl Vetemjöl
1 tsk Bakpulver
2 tsk Salt
2 msk Rapsolja

150 g Löjrom/Kaviar
150 g Crème fraiche
3st Rödlök

Tina purén. Vispa ägg och hälften av mjölken. Tillsätt mjölet och bakpulver och vispa smeten slät. Häll i resten av mjölken och purén. Smaka av med salt och blanda i olja. Låt smeten stå i ca 5 minuter. Stek plättarna i en teflonpanna/plättjärn med lite olja tills de blir gyllenbruna.

Lägg upp på tallrik med löjrom/kaviar, crème fraiche och finhackad rödlök.



Äggmuffins med spenat & lax

10 port

250 g Spenatpuré Findus 96014861
7 st Ägg
1,5 dl Vispgrädde
1 st Pressad citron
Salt och peppar
375 g Lax, kallrökt

Tina purén och vispa ihop med ägg, grädde och citronsaft. Salta och peppra. Lägg rökt lax i muffinsbleck eller muffinsformar. Häll på äggsmet. Lämna 2 cm från kanten. Sätt i ugn 200°C ca 15 min.

Starters



Soppor

0,6
CO₂e +++

Broccoli- och Spenatsoppa med kokosmjölk & halloumi

10 port

Soppa

1 st Gul lök
1 st Vitlök
2 msk Rapsolja
1 msk Chili, Findus
800 g Kokosmjölk
5 dl Vatten
3 msk Grönsaksfond
1 kg Broccolipuré Findus 96012414
eller Findus ekologiska broccoli-
puré, Findus 96012031,
kommer v45 2020
200 g Spenatpuré Findus 96014861
1 st Pressad Lime

500 g Halloumi
2 msk Rapsolja

Skala och hacka lök och vitlök.
Fräs lätt i olja med chili.
Tillsätt kokosmjölk, vatten, grönsaksfond, broccolipuré och spenatpuré. Smaka av med lime, salt och peppar.

Tärna och stek halloumi och toppa soppan med osten.

SPARA UPP TILL 40%
AV ARBETSMOMENTEN
I KÖKET MED PURÉER
SOM BAS I SOPPAN.





Morotssoppa med fröboll

10 port

Soppa

700 g Morotspuré,
Ekologisk *Findus* 96012409
1,2 lit Grönsaksbuljong färdig
3 dl Mjöl
400 g Ostcrème
Ev. Majsstärkelse
Salt och mald vitpeppar

Fröboll

300 g Färskost
30 g Pinje/solrosfrö
Salt och Vitpeppar
50 g Gräslök *Findus* 96008681

Soppa

Hetta upp morotspuré, buljong och mjölk. Rör ner ostcrème till den löst sig. Red ev. med maizena och sjud ca 3-5 minuter. Smaka av med salt och vitpeppar.

Fröboll

Blanda Ingredienserna till fröbollen och rulla i gräslök.

Jordärtskockssoppa med vitlöksdoftande svamp & purjolök

10 port

Jordärtskockssoppa

0,5 st Gul lök
1 msk Rapsolja
2,5 dl Vitt vin /Matlagningsvin
800 g Jordärtskockspuré, *Findus* 96012429
4 dl Grönsaksbuljong, färdig
4 dl Crème fraiche
Salt och peppar

Svamp & purjolökstopping

0,5 st Solovitlök (eller 2st vitlöksklyftor)
400 g Skogschampinjoner
100 g Purjolök
30 g Smör
Salt och peppar

Jordärtskockssoppa

Skala och hacka lök och fräs i olja. Tillsätt vin och reducera 1/3 del och tillsätt Jordärtskockspuré och buljong. Koka upp under omrörning. Tillsätt crème fraiche och låt sjuda ca 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Svamp & purjolökstopping

Skala och hacka vitlök, skiva skogschampinjoner och strimlad purjolök. Stek i smör och smaka av med salt och peppar.

Servera soppan och lägg i svampblandningen.



PERFEKT RESULTAT PÅ KORTARE TID!



Broccolisoppa med ärthummus

10 port

Soppa

500 g Broccolipuré *Findus* 96012414
1,2 lit Grönsaksbuljong
6 dl Mjöl
20 g Majsstärkelse
3 dl Matlagningsgrädde
Salt och mald vitpeppar

Ärthummus

300 g Ärter *Findus* 96013231
300 g Kikärter
40 g Olivolja
Salt
Mald Vitpeppar
20 g Persilja *Findus* 96008682

Soppa

Koka upp broccolipuré, buljong och mjölk. Red med majsstärkelse och sjud ca 3-5 minuter. Tillsätt grädde och låt sjuda ytterligare några minuter. Smaka av med salt och vitpeppar.

Ärthummus

Mixa ärter och kikärter. Smaka av med salt, peppar och olivolja.

Tillsätt persilja strax före servering.

FRUKT & BÄRPURÉER
- PERFEKT BAS FÖR
LÄSKANDE DRINKAR!



Hallon is

10 port

250 g Hallonpuré *Findus 96012417*
5 msk Socker

Värm purén med socker i en kastrull.
Häll upp i iskubformar och frys.



Smoothies



Spenat & Kiwi

10 port

5 st Kiwi
3 st Bananer
500 g Spenatpuré *Findus 96014861*
1 lit Havremjölk
2,5 st Lime
5 dl Äppeljuice

Mixa alla ingredienser till en slät smoothie. Öka eventuellt äpplejuice till önskad konsistens.



Kryddig Mango

10 port

1 kg Mangopuré *Findus 96008225*
1,25 lit Vaniljyoghurt
5 dl Äppeljuice
2st Pressad Lime
2 tsk Ingefära, malen
2 tsk Kardemumma, malen

Mixa purén ihop med övriga ingredienser.



Jordgubb & grönpeppar

10 port

750 g Jordgubbspuré *Findus 96012397*
5 dl Vaniljyoghurt
1,25 lit Äppeljuice
0,5 msk Inlagd grönpeppar

Aprikos & Chili

10 port

750 g Aprikospuré *Findus 96012399*
5 dl Vaniljyoghurt
0,5-1 msk Chili
Pressad Lime
1,25 lit Apelsinjuice

Mixa puréerna ihop med övriga ingredienser.



Desserten

0,0
CO₂e



+++

Citron & Vaniljmousse med blåbärsswirl

10 port

Mousse

4 dl Vispgrädde

5 dl Vaniljyoghurt

2 st Rivet skal av citron

7 st Gelatinblad

Swirl

375 g Blåbärspuré *Findus 96012384*

Florsocker

Mousse

Vispa grädde till mjuka toppar. Lägg i gelatinbladen i en skål med kallt vatten och låt stå i 10 minuter. Smält sedan gelatinbladen försiktigt i mikro eller i en kastrull. Tillsätt yoghurt och rivet citron skal. Rör om ordentligt. Vänd försiktigt ner den vispade grädden och blanda runt. Låt stå kallt ett par timmar.

Swirl

Tina blåbärspurén smaksatt med florsocker. Gör virvlar i moussen vid servering.



GÖR GLASS PÅ PURÉER! - ENKELT & SMIDIGT

0,4
CO₂e



+++

Blåbärsglass

10 port

250 g Blåbärspuré *Findus 96012384*

397 g Kondenserad mjölk

5 dl Grädde

Värm upp Blåbärspuré och vispa i den kondenserade mjölken. Låt svalna. Vispa grädden och vänd i blåbärsblandningen. Sätt in i frysen eller använd glassmaskin.



0,0
CO₂e



+++

Jordgubb & Yoghurtmousse med granola

10 port

500 g Jordgubbspuré *Findus 96012397*

300 g Smetana

5 dl Vaniljyoghurt

Rivet skal av citron

7 st Gelatinblad

Granola

Bär

Vispa grädde/smetana till mjuka toppar. Lägg gelatinblad i kallt vatten och låt stå i 10 minuter. Smält sedan gelatinbladen försiktigt i mikro eller kastrull. Tillsätt jordgubbspuré, yoghurt och rivet citronskal. Rör om ordentligt. Vänd försiktigt ner den vispade grädden och blanda runt. Låt stå kallt ett par timmar. Spritsa eller skeda upp moussen. Sprinkla granolan över och dekorera med lite bär vid servering.



0,2
CO₂e



+++

Bärig fruktkräm

10 port

3,5 dl Rött vin/Matlagingsvin

3,5 dl Vatten

150 g Svartvinbärspuré *Findus 96012400*

150 g Hallonpuré *Findus 96012417*

100 g Blåbärspuré *Findus 96012384*

1 dl Socker

1 st Kanelstång

0,5 st Färspressad Apelsinjuice

Majsstärkelse + vatten

3 dl Bär, frysta

5 dl Mjölk, till servering.

Koka upp vin och vatten med puréer, socker, kanelstång och pressad apelsin-saft. Koka under lock ca 25 minuter. Red av med majsstärkelse. Vänd eventuellt ner frysta bär i slutet och sjud upp. Låt svalna. Eller garnera istället med färska bär vid servering.

Servera med mjölk.



FINDUS PURÉER I RECEPTEN!



NYHET V 37!

96014861
SPENATPURÉ



NYHET V 45!

96012031
BROCCOLIPURÉ EKOLOGISK



96012414
BROCCOLIPURÉ



96012384
BLÅBÄRSPURÉ



96012399
APRIKOSPURÉ



96012429
JORDÄRTSKOCKSPURÉ



96008225
MANGOPURÉ



96012417
HALLONPURÉ



96012409
MOROTSPURÉ EKOLOGISK



96012397
JORDGUBBSPURÉ



96012400
SVART VINBÄRSPURÉ

HELA PURÉSORTIMENTET HITTAR DU PÅ FINDUSFOODSERVICES.SE

Findus Foodservices, Nordenskiöldsgatan 8, 211 19 MALMÖ
Prenumerera och få recept, tips och information om nyheter samt inspirerande kampanjer direkt i din inkorg. Anmäl dig till vårt Nyhetsbrev på foodservices.se/nyhetsbrev/
foodservices@se.findus.com findusfoodservices.se



@FindusFoodservices

