

**Utsökta och  
aptitfulla måltider  
i timbalkonsistens.**

**Timbaler.**



**foodservices.**



# Findus Timbaler

Är mjuka, helt släta och sammanhållande. Konsistensen är "kort" alltså ska inte vara seg eller kletig och kan liknas vid omelett-konsistens. De delas enkelt och behöver inte tuggas utan är så mjuka att de kan med hjälp av tungan pressas upp i gommen och sönderdelas.

Här har vi tagit fram några läckra och inspirerande recept med timbaler som förgyller matstunden för dina gäster både till utseende och smak.



asiatiskt.

**Tips!**  
Även gott att använda  
Timbalgrytbitar, Kyckling  
i grytan.



## VEGETARISK RÖD CURRY MED MANGO 10 portioner

800 g kokosmjölk  
150 g Mangopuré (96008225)  
45 g röd curry (4 msk)  
2,5 msk sesamolja  
2,5 msk soja  
2,5 msk grönsaksfond  
Ev 2,5 msk honung/socker  
1 tsk vitlökspulver  
Majsstärkelse till redning  
salt

1 kg blandade grönsakstimbaler  
(t ex Morotstimbal 96008515,  
Tomattimbal 96008771,  
Broccolitimbal 96008603,  
Majstimbal 96008701)  
10 st Ristimbal (96008641)  
ev. Timbalgrytbitar, Kyckling  
(96008717)

Häll kokosmjölk, mangopuré, röd curry, sesamolja, soja och honung i en gryta och koka upp. Red av med majsstärkelse till önskad konsistens. Smaka av med salt. Dela timbalerna i mindre bitar och tillsätt i såsen. Sjud upp.

Servera med värmd ristimbal.

**Tips! förhöj smaken  
ytterligare genom att även ha  
Lax- och fisktimbal i soppan.**



## FISK- OCH SKALDJURSSOPPA 10 portioner

25 g smör  
0,25 g saffran  
20 g tomatpuré  
2 dl vitt vin/ matlagningsvin  
375 g Fisk och räkpuré, MSC (96012413)  
1, 2 liter fiskbuljong, utspädd  
5 dl vispgrädde  
Majsstärkelse till redning

500 g Torsktimbal, MSC (96008489)  
500 g grönsakstimbaler  
(t ex Morotstimbal 96008515,  
Tomattimbal 96008771 och  
Grön böntimbal 96008708)  
Salt och peppar  
2 dl crème fraiche

Fräs matfett med saffran och tomatpuré.  
Tillsätt vitt vin och låt sjuda ca 4-5 minuter.  
Tillsätt puré, buljong, matlagningsvin och  
grädde. Koka upp under omrörning.  
Red av med majsstärkelse.  
Tillsätt skivade/delade fisktimbaler och  
grönsakstimbaler och sjud upp.  
Servera med en klick crème fraiche.

## RÖKT LAX MED ÄPPLE- OCH SENAPSSÅS OCH RIS, TOMAT- OCH ÄRTSALLAD 10 portioner



20 st Laxtimbal med röksmak (96008750)  
20 st Ärttimbal (96008627)  
10 st Tomattimbal (96008771)  
10 st Ristimbal (96008641)

### Senapssås

0,8 liter smetana  
2 dl äpplepos  
0,5 dl dijonsenap  
0,5 dl slät senap  
1 msk socker  
1 msk dillkrydda, mald  
Salt och peppar

### Vinägrett

1 dl rapsolja  
2 msk vinäger  
1 msk salladskrydda, mald

Blanda ingredienserna till senapssåsen.  
Blanda ingredienserna till vinägretten.  
Hetta upp ris-, tomat- och ärttimbaler enligt  
anvisning. Låt svalna. Riv ristimbaler grovt och  
dela tomat- och ärttimbalerna i mindre bitar och  
blanda ihop med ristimbalerna och vinägretten.  
Värm laxtimbaler enligt anvisning och bryt till  
bitar och servera på toppen av salladen.



# Servera bowl!



## BOWL MED GRÖNSAKSRIS, KYCKLING OCH KIMCHI MAJONNÄS

10 portioner

10 st Ristimbal (96008641)  
5 st Blandad grönsakstimbal (96008538)  
5 st Grön böntimbal (96008708)  
5 tsk salladskrydda, mald  
5 msk olivolja  
10 st Kycklingtimbal (96008495)  
10 st Majstimbal 96008701)  
10 st Broccolitimbal (96008603)  
10 st Tomattimbal (96008771)  
3 dl kimchimajonnäs

Riv ristimbalen, blandad grönsakstimbal och böntimbalen på grova sidan av rivjärnet. Blanda de rivna timbalerna med finmald salladskrydda och olivolja och lägg i blick.  
Lägg kycklingtimbalerna och de övriga grönsakstimbalerna separerat på blick och värm båda blecken i 100 % ånga i ca 7 minuter.  
Lägg grönsaksriset i en djup tallrik. Lägg därefter på skivad kycklingtimbal, majstimbal, broccolitimbal och tomattimbal.

Servera med kimchi majonnäs.

## KYCKLINGSPETT MED DIPP

10 portioner

10 st Timbalgrytbitar, Kyckling (96008717)  
10 st Majstimbal (96008701)  
10 st Tomattimbal (96008771)  
10 st Broccolitimbal (96008603)  
Olja till pensling  
25 g Ananaspuré (96008536)  
0,5 msk sambal oelek  
25 g rapsolja  
Salt och peppar

**Majsdipp**  
400 g Majspuré (96008274)  
100 g smetana  
1 tsk sambal oelek  
Salt och peppar

10 portioner potatismos

Tina timbalerna. Blötlägg träspett. Tärna broccolitimbalerna i lagom storlek. Trä på olika timbaler på spetten.  
Tillaga på 100% ånga enligt anvisning.  
Pensla spetten med ananasoljan strax innan servering.  
Hetta upp majspuré och tillsätt smetana och sambal oelek, smaka av med salt och peppar.

## Vackert & gott







## POTATISKRÄM MED LAX OCH GRÖNSAKER

### 10 portioner

10 st Lax- och fisktimbal (96008646)  
5 st Blandad grönsakstimbal (96008538)  
5 st Broccolitimbal (96008603)

#### Vinägrett

0,5 dl rapsolja  
½ st citron, saft  
Salt och peppar

#### Potatiskräm

1,5 kg mjölig potatis  
150 g smör  
2,5 dl crème fraîche  
5 dl mjölk

#### Potatiskräm

Koka potatis så att den är riktigt genomkokt och mjuk och pressa genom en potatispress. Bryn smöret och häll i tillsammans med crème fraîche. Späd med mjölk till önskad konsistens och vispa slät. Smaka av med salt och peppar.

Värm timbalerna enligt anvisning. Blanda grönsakstimbalerna med vinägrett efter tillagning. Bred ut potatispuré på tallriken. Skiva sedan upp bitar av laxen och varva med delade grönsakstimbaler i uppläggningen. Ringla lite olja ovanpå.



## RISOTTO MED SPARRIS, TOMAT OCH KYCKLING

### 10 portioner

1 dl vitt vin  
1 dl kycklingbuljong  
2 dl vispgrädde  
100 g Grön sparrispuré (96008363)  
100 g parmesanpulver  
Salt och peppar

10 st Kycklingtimbal (96008495)  
10 st Tomattimbal (96008771)  
10 st Ristimbal (96008641)

Tillsätt vin i en gryta och reducera till hälften. Tillsätt kycklingbuljong, grädde och sparrispuré och låt sjuda ca 5-8 minuter till den blir lite krämig. Tillsätt parmesanpulver. Smaka av med salt och peppar. Värm kycklingtimbal och tomattimbal enligt anvisning. Riv ristimbaler på grövsta sidan av rivjärnet och vänd ner i sparriskrämen. Sjud upp. Tärna kyckling- och tomattimbaler och värm 100% ånga ca 3-4 minuter. Servera på toppen av risotton.

## TORSK MED CITRONSMÖR, ÄRTER OCH TOMAT I BASILIKAOLJA

### 10 portioner

#### Citronsmör

250 g smör  
1 st citron, saft  
2 tsk dillkrydda, finmald  
Salt och peppar

10 st Torsktimbal; MSC (96008489)  
20 st Ärttimbal (96008627)  
20-30 st Tomattimbal (96008771)

#### Basilikaolja

25 g basilika  
0,5 dl olivolja  
1 dl rapsolja  
Salt och peppar

10 portioner potatismos

#### Citronsmör

Blanda rumsvarmt smör med citronsaft och mortlad dillkrydda. Smaka av med salt och peppar.

#### Basilikaolja

Lägg basilika i en matberedare och mixa slät med oliv och rapsolja. Häll genom en tät sil för att säkra att inga bitar finns kvar.

Värm torsk-, ärt- och tomattimbaler enligt tillagningsanvisning. Lägg upp timbalerna och ringla basilikaolja över. Toppa med citronsmör. Servera med potatismos.







## SOMMARBAKELSE

### 10 portioner

8 st ristimbal (96008641)  
4 msk florsocker

#### Mousse

3 st gelatinblad eller 10,5 g gelatinblad  
250 g Jordgubbspuré (96012397)  
90 g florsocker ( 1,5 dl)  
300 g vispgrädde ( 3dl )

Tillaga ristimbalerna enligt anvisning och låt svalna. Riv på rivjärn, blanda med florsocker och tryck ut till runda bottnar.

#### Mousse

Blötlägg gelatin i kallt vatten. Blanda jordgubbspuré med florsocker. Häll 1 dl i en kastrull och värm med gelatinbladet tills det smälter. Häll tillbaka i resterande puré och rör om ordentligt. Vispa grädden och vänd ner purén tills den är blandad. Lägg i spritspåse och låt stelna i kyl ca 2-3 timmar. Spritsa jordgubbsmousse på bottnarna och garnera med lite riven ristimbal.

## RISIFRUTTI MED HALLON

### 10 portioner

20 st Ristimbal  
(96008641)  
250 g smetana  
2,5 msk florsocker  
5 tsk vaniljsocker  
5 msk mjölk

#### Sås

500 g Hallonpuré  
(96012417)  
5 msk socker  
10 msk Thick and  
Easy™ (96012898)

Tillaga ristimbalerna enligt tillagning. Låt svalna. Riv på rivjärn. Blanda smetana med socker och vaniljsocker, späd med mjölk till önskad konsistens. Blanda i riven ristimbal.

#### Sås

Värm upp hallonpuré med socker. Rör ner Thick and Easy™ till önskad konsistens. Låt svalna.

Lägg upp risifrutti och hallonsås i skålar.



## KIR ROYAL

### 10 portioner

20 bitar fryst eller 10 msk tinad Svart vinbärspuré (96012400)  
10 dl mousserande vin eller cider

Lägg i 2 st frysta Svartvinbärspuré-bitar eller  
1 msk tinad i fina glas. Fyll på med mousserande vin eller cider.

Vill du veta mer, kontakta gärna din lokala säljare från Findus.  
Mer recept och information hittar du på  
[www.findusfoodservices.se](http://www.findusfoodservices.se)