



Variera mera!

Findus



foodservices.

Findus Timbaler

Är mjuka, helt släta och sammanhållande. Konsistensen är "kort" alltså ska inte vara seg eller kletig och kan liknas vid omelettkonsistens. 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 som hjälper dig att variera mera med våra timbaler. Förgyll matstunden för dina gäster både till utseende och smak! Obs! De färska örterna på bilderna är enbart för dekoration.



BRIEOST MED HONUNG

Pannkakstimbal (96008667) och mildost på tub. Ringlad honung på toppen.

ÄDELOST MED PEPPARKAKSCRÈME

Brödtimbal (96008767) och ädelost på tub. Toppad med pepparkaka som är mortlad med lite vatten och olja.

CHEDDAROSTBOLLAR

Riven Brödtimbal (96008767) och Ristimbal (96008641) blandad med cheddarost på tub, rullade i mortlade spröda kex.

Kittlande goda tilltugg.



Tips!

Brödtimbal, Ristimbal eller Pannkakstimbal är utmärkta att använda som bas när du tillagar snittar och tilltugg.

Recepten hittar du på findusfoodservices.se



Taco time!

TACOPAJ 6 portioner

Pajdeg

8–10 st Brödtimbal (96008767)

Fyllning

8 st Oxtimbal (96008581)

250 g Omelett- och timbalbas (96008415)

2,5 msk tacokrydda

Salt och peppar

10 st Majstimbal (96008701)

10 st Tomattimbal (96008771)

Tomatsalsa

18 st Tomattimbal (96008771)

2 msk tomatpuré

1 tsk socker

3 msk rapsolja

½ tsk torkad, mortlad oregano

Pajdeg

Halvtina brödtimbalen och riv den på grövsta sidan av rivjärnet. Ta en låg pajform 24 cm och tryck ut till en pajdeg.

Fyllning

Halvtina alla timbaler. Tärna eller riv Oxtimbalerna. Lägg de rivna/tärnade Oxtimbalerna i botten av pagen. Värm försiktigt upp Omelett- och timbalbas i en kastrull. Tillsätt tacokrydda och smaka av med salt och peppar. Häll sedan i pajskalet och garnera med Tomat- och Majstimbaler i ett fint mönster. Förvärm ugnen. Tillaga i 100% ånga, 100°C ca 20 min till pagen har stannat.

Tomatsalsa

Tillaga Tomattimbaler och låt svalna. Tärna fint och blanda med tomatpuré, socker, rapsolja och mortlad oregano. Lägg upp en bit paj med tomatsalsa.

Servera med en klick smetana.



SALLAD MED MOROT, APELSIN & INGEFÄRA

10 portioner

600 g Morotstimbal (96008515)

0,5 dl koncentrerad apelsinjuice

1 dl rapsolja

0,5 msk torkad ingefära

0,5 msk torkad, mortlad persilja

Salt och peppar

Tillaga Morotstimbaler enligt anvisning. Låt svalna.

Vispa ihop apelsinjuice, rapsolja, ingefära och mortlad persilja.

Skär Morotstimbalerna till önskad form och blanda ihop med dressingen.

BROCCOLI OCH TOMATSALSA 10 portioner

400 g Broccolitimbal (96008603)

200 g Tomattimbal (96008771)

2 msk tomatpuré

1 tsk socker

0,75 dl rapsolja

1 tsk torkad, mortlad oregano

3 tsk balsamico crema/ balsamico reduction

Tillaga Broccoli- och Tomattimbaler enligt anvisning.

Låt svalna. Vispa ihop tomatpuré, socker, rapsolja och mortlad oregano. Skiva Broccolitimbalerna och lägg på ett fat.

Tärna Tomattimbaler och vänd ner dem i tomatdressing. Lägg tomatsalsan ovanpå Broccolitimbal-skivorna. Drippla över med balsamico crema/ balsamico reduction.

PIZZASALLAD 10 portioner

600 g Blomkåltimbal (96008668)

1 dl rapsolja

80 g Ananaspuré (96008536)

3 msk vitvinsvinäger

1 msk pizzakryddor, mortlade

Salt och peppar

Tillaga Blomkåltimbaler enligt anvisning. Låt svalna.

Riv sedan på grövsta sidan av rivjärnet.

Vispa ihop rapsolja, Ananaspuré, vitvinsvinäger och pizzakrydda. Smaka av med salt och peppar.

Blanda dressing med den rivna Blomkåltimbalen.

SENAPSSILL

10 portioner

- 5 st Torsktimbal, MSC (96008489)

30 g sillag från löksill

1 dl senap

1 tsk salt
- 4 msk socker

3 msk vitvinsvinäger

1 dl rapsolja

3 msk vatten (om det behövs)

2 msk torkad, mortlad dill

Tillaga Torsktimbalen enligt anvisning och låt svalna. Sila av lagen från löksillen och blanda med senap, salt, socker och vinäger i en matberedare. Tillsätt olja i en tunn stråle under omrörning. Blanda sist i vatten om ni vill ha en lösare konsistens. Smaksätt med mortlad torkad dill. Dela Torsk-timbalerna i silliknande bitar. Låt dem dra i såsen cirka 1-2 tim. innan servering. Alternativt använd silad sås från senapssill och lägg bitar av Torsktimbal i senapssåsen och låt dra en timme. Låt gärna stå ett dygn i kylskåpet.



Inlagd sill.



MATJESSILL

10 portioner

- 5 st Torsktimbal, MSC (96008489)

300 g silad lag från matjessill

Tillaga Torsktimbalerna enligt anvisning och låt svalna. Dela Torsktimbalerna i silliknande bitar. Håll på silad matjessillag. Låt dem dra i såsen cirka 1 dygn innan servering.

SKÄRGÅRDSSILL

10 portioner

- 5 st Torsktimbal, MSC (96008489)

30 g sillag från löksill

1,5 dl crème fraîche

1,5 dl majonnäs

½ tsk salt
- 0,5 dl finkornig rom eller kaviar

1 msk torkad, mortlad dill

1 msk torkad, mortlad gräslök

Tillaga Torsktimbalen enligt anvisning och låt svalna. Sila lagen från löksillen och blanda med crème fraîche, majonnäs, salt, finkornig rom eller kaviar. Smaksätt sedan med torkade, mortlade kryddor. Dela Torsktimbalerna i silliknande bitar. Låt dem dra i såsen cirka 1 tim. innan servering.

Tips! Låt gärna stå ett dygn i kylskåpet.



5 FESTLIGA PÅLÄGG

1. Räkor & äggkräm

- 10 st Brödtimbal (96008767)

4 st Broccolitimbal (96008603)

5 st Tomattimbal (96008771)

Räktimbaler

- 200 g Omelett- och timbalbas (96008415)

200 g Torskpuré, MSC (96012420)

2 msk skaldjursfond

2 msk tomatpuré

4 msk Thick & Easy™ (96012898)

Äggkräm

- 4 st ägg

1 dl majonnäs

Salt och malen vitpeppar

2 tsk torkad, mortlad dill

Räktimbaler

Tina upp Omelett- och timbalbas och Torskpuré. Blanda med skaldjursfond och tomatpuré. Vispa i Thick & Easy™. Lägg i en spritspåse och spritsa till små räkor på en silepatmatta. Förvärm ugnen. Tillaga i 100% ånga, 100°C ca 5-7 min.

Äggkräm

Koka äggen till hårdkokta. Skala och mixa i en matberedare med majonnäs till en slät smet. Smaka av med salt och peppar.

Tillaga timbalerna enligt anvisning. Låt svalna och skiva upp två skivor Broccoli-timbal och två skivor Tomattimbal och lägg på mackan. Spritsa eller klicka ut äggkräm och lägg på räktimbalerna. Garnera med mortlad dill.

2. Köttbulle & rödbetskräm

- 10 st Brödtimbal (96008767)

20 st Färsbullstimbal (96008623)

4 st Broccolitimbal (96008603)

Rödbetskräm

- 1 stor kokt rödbeta

2 dl majonnäs

Salt och peppar

Thick & Easy™ (96012898)

Tillaga timbalerna enligt anvisning och låt svalna.

Rödbetskräm

Mixa rödbetan slät i en matberedare med majonnäs. Mata genom en sil med hjälp av en slichepott. Tillsätt lite Thick & Easy™ om den blir lös till önskad konsistens. Smaka av med salt och peppar.

Riv Färsbullstimbalerna på den fina sidan av rivjärnet och rulla till små köttbullar (alternativt skiva färsbullstimbalen och lägg på smörgåsen). Lägg två skivor Broccolitimbal, en klick rödbetskräm och de rullade köttbullarna på Brödtimbalen.

Smörgåsfest!



3. Kyckling & Curry

- 10 st Brödtimbal (96008767)

4 st Grön böntimbal (96008708)

4 st Tomattimbal (96008771)

3 st Kycklingtimbal (96008495)

Currykräm

- 1 dl majonnäs

2 tsk curry

1 tsk honung

Salt och peppar

Tillaga timbalerna enligt anvisning och låt svalna. Skiva Grön böntimbal. Tärna Tomattimbal och Kyckling-timbal var för sig.

Currykräm

Blanda ingredienserna till curry-krämen.

Lägg två skivor Böntimbal, en klick currykräm och tärnad Kycklingtimbal på Brödtimbalen. Garnera sedan med tärnad tomattimbal.

4. Tomat & Ostkräm

- 10 st Brödtimbal (96008767)

10 st Tomattimbal

4 st Grön böntimbal (96008708)

10 tsk mild ost på tub

1 tsk torkad, mortlad oregano

2 tsk balsamico crema/ balsamico reduction

Tillaga timbalerna enligt anvisning och låt svalna. Skiva Grön böntimbal och Tomat-timbal. Lägg på Brödtimbalen och varva med ost. Garnera sedan med mortlad oregano och balsamico crema/ balsamico reduction.

5. Lax & Pepparrot

- 10 st Brödtimbal (96008767)

5 st Tomattimbal (96008771)

5 st Laxtimbal med röksmak (96008750)

100 g pepparrotvisp

2 tsk torkad, mortlad dill

Tillaga timbalerna enligt anvisning och låt svalna. Tärna Tomattimbalen i små tärningar. Mosa Laxtimbalerna med en gaffel. Lägg på pepparrotvisp, sedan Laxtimbal och garnera med tärnad Tomattimbal och mortlad dill.

Ljuvlig hallondessert.



Färska bär är enbart för dekoration.

HALLONPANNACOTTA PAJ 12 portioner

Pajbotten

8 -10 st Ristimbal (96008641)

Pannacotta

250 g Hallonpuré (96012417)

5 dl grädde
vaniljsocker
1 dl strösocker
2 msk citronsaft
14 g gelatinblad

Hallongelé

125 g Hallonpuré (96012417)
1 dl vitt vin
5 g gelatinblad
60 g florsocker

Pajbotten

Tillaga Ristimbalerna i 100% ånga, 100°C ca 20 minuter, låt svalna. Riv på grövsta sidan av rivjärnet och pressa ner till en botten i en hög pajform 24 cm med avtagbar kant. Låt svalna i kylan under tiden pannacottan tillagas.

Pannacotta

Blötlägg gelatin. Koka upp puré, grädde, vaniljsocker, socker och citronsaft. Tag från värmen och rör ner gelatin. Häll pannacottan i formen och ställ i kylan ca 3-4 timmar.

Hallongelé

Blötlägg gelatinet. Värm puré och vin. Tillsätt gelatin och florsocker. Låt svalna något innan den hälls över den stelnade pannacottan. Låt sedan stelna i kyl ytterligare en timme.

Vill du veta mer, kontakta gärna din lokala säljare från Findus.
Mer recept och information hittar du på www.findusfoodservices.se