

BERIKADE RECEPT

- med Sopp- och såsbas, berikad
eller Berikning Majsvälling



MILJÖSMART!
STYCKFRYSTA PELLETS
- PLOCKA BARA FRAM
SÅ MÅNGA DU
BEHÖVER!

SOPP- OCH SÅSBAS, BERIKAD

- art.nr 96008702

En färdig energirik sopp- och såsbas berikad med protein, vitaminer och mineraler. Använd den för snabb, enkel och säker tillagning av en berikad soppa eller sås. Sopp- och såsbas är färdigkryddad, glutenfri och har dessutom en låg laktoshalt. Innehåller 117 kcal/100 g och 3,9/100 g protein.

DOSERING

Sopp-såsbas 1 port 10 port

SÅS

ca 1 dl

Sopp- och såsbas, berikad 100 g 1 kg
Ev. majsstärkelse, maizena
Smaksättning, t ex ostkräm,
tomatpuré, senap, dill, persilja m m

BERIKAD PULVERSÅS

ca 1 dl

Pulversås
Sopp- och såsbas, berikad Ersätt halva vätske-
mängden i pulversåsen
med Sopp- och såsbas

SLÄT SOPPA

ca 1,5 dl

Sopp- och såsbas, berikad 110 g 1,1 kg
Findus Puré 55 g 550 g
Ev Berikning Majsvälling

BERIKAD PULVERSOPPA

ca 1,5 dl

Pulversoppa
Sopp- och såsbas, berikad Ersätt halva vätske-
mängden i pulversoppan
med Sopp- och såsbas

POTATISMOS

ca 1 dl

Potatis, skalad 85 g 850 g
Sopp- och såsbas, berikad ca 25 g ca 250 g
(Om du lagar potatismos från pulver,
ersätt vätskemängden med Sopp- och såsbas)

BERIKNING MAJSVÄLLING

- art.nr 96013897

Är ett lättlösligt berikningspulver som tillför extra energi, protein, fett, kolhydrater, mineraler och vitaminer. Använd den i kalla och varma drycker, soppor, såser, potatismos, gröt och yoghurt. Berikning Majsvälling innehåller 22 kcal och 1,2 g protein/5g (1 msk) och är glutenfri.



DOSERING

Berikning Majsvälling 1 port 10 port

SÅS

ca 1 dl

Tillagad sås 1 dl 1 lit
Berikning Majsvälling 2 msk 3 dl
Matfett, flytande 2 tsk 1 dl

SOPPA

ca 1,5 dl

Tillagad soppa 1,5 dl 1,5 lit
Berikning Majsvälling 1 msk 1,5 dl
Matfett, flytande 1 tsk 3 msk

STUVNING

ca 1 dl

Tillagad stuvning 1 dl 1 lit
Berikning Majsvälling 2 msk 3 dl
Matfett, flytande 2 tsk 1 dl

POTATISMOS

ca 1 dl

Tillagad potatismos 1 dl 1 lit
Berikning Majsvälling 2 msk 3 dl
Matfett, flytande 1 tsk 3 msk
Extra mjölk 1 dl

VID BERIKNING AV STÖRRE MÄNGDER:
BLANDA BERIKNING MAJSVÄLLING OCH
FLYTANDE MATFETT INNAN DE TILLSÄTTS
TILL DEN TILLAGADE RÄTTEN.



VÄRM UPP SOPP- OCH SÅSBAS, BERIKAD
MED FINDUS PURÉER OCH DU FÅR SNABBT
OCH ENKELT EN FÄRDIG SOPPA!

Sparrissoppa

10 port

900 g Grön sparrispuré,
Findus 96008363
1,8 kg Sopp- och såsbas,
Findus 96008702

Blanda ingredienserna.
Värm upp under omrörning.
Smaksätt ev. med salt och
peppar.



SOPPRECEPT MED BERIKNING MAJSVÄLLING
TILLFÖR EXTRA ENERGI OCH PROTEIN!

Per portion
400 g
Energi
398 kcal
Protein
13,5 g



Broccolisoppa med palsternacka

10 port

700 g Broccolipuré, ekologisk, Findus 96015031
200 g Palsternackspuré, Findus 96012419
1,5 lit Mjök
30 g Grönsaksfond
5 g Citronjuice
150 g Matfett
100 g Berikning, Majsvälling, Findus 96013897
Salt och peppar
200 g Broccolibuketter, Findus 96008187

Topping

150 g Ädelost
200 g Smetana
Salt och peppar

Koka upp puréer, mjök, grönsaksbuljong, citronjuice
och matfett. Låt sjuda ca 5 minuter. Vispa ner Berikning
Majsvälling och lägg i broccolibuketter.
Låt soppan koka upp och smaka av med salt och peppar.
Red eventuellt soppan med majsstärkelse.

Topping

Mosa ädelosten med en gaffel och blanda med smetana.
Smaka av med salt och peppar.

Kryddig mangosmoothie med Berikning Majsvälling

10 portioner

400 g Mangopuré, Findus 96008225
5 dl Vaniljyoghurt
2 dl Berikning Majsvälling, Findus 96013897
2 dl Äppeljuice
1 st Lime
1 tsk Ingefära, malen
1 tsk Kardemumma, mald

Tina mangopuré och vispa ihop med övriga ingredienser.
Servera i glas.



FLER BERIKADE RECEPT HITTAR DU PÅ SPECIALFOODS.SE

Kontakta Findus Special Foods, om du har några frågor. Tel 020-88 60 00
specialfoods@se.findus.com www.specialfoods.se
Missa inte vårt Nyhetsbrev samt följ oss på Instagram @findusspecialfoods

