

Findus Special Foods

Förgyllda matstunder
ger fest i vardagen

FESTLIGA RECEPT FRÅN FINDUS

E-kost

Energipaket till dem som är
små i maten.

Recepten är konsistensanpassade

Alla skall kunna få ta del av
en festlig måltid.

Näringsvärden

Energi och Protein anges per
portion vid varje recept.



Upplev skillnaden



Per portion	
E-kost	A-kost
Energi	Energi
2207 KJ	3346 KJ
504 kcal	807 kcal
Protein	Protein
25 g	45 g

Ansjovispaj

	E-kost 12 port	A-kost 12 port
Pajskal, stort, ogräddat, Findus 5535, (280 g)	420 g	840 g
Fyllning		
Torskpuré, Findus 3728	450 g	900 g
Omelett- och timbalbas, Findus 3707	450 g	900 g
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	50 g	
Matfett, flytande	50 g	
Ansjovis och ansjovisspad	150 g	300 g
Dill, Findus 3198	1 msk	2 msk
Lökpulver	1 msk	3 msk
Peppar		

Tina puré och omelett- och timbalbas tillsammans. Blanda. Till E-kost tillsatt Berikning Majsvällingpulver och matfett. Tillsatt ansjovis och ansjovisspad samt dill. Smaksatt med lökpulver och peppar.

Häll blandningen i pajskalet.
Grädda.
- Konvektionsugn 150°C, ca 30 min.
- Hushållsugn 200°C, ca 45 min.

Servera med gräddfilssås och Grön Grönsaks-
blandning, Findus 30763.

Grov patékonsistens: Se ovan. Ersätt grön grönsaksblandning med Grov ärt- och morots-
paté, Findus 88870.
Timbalkonsistens: Se ovan. Blanda tinad puré
och omelett och timbalbas, smaksatt med silat
ansjovisspad och krydda med torkad dill. Ersätt
grön grönsaksblandning med Ärttimbal, Findus
29110 samt pajskal med pajdeg, se MRS.
Gelékonsistens: Ansjovismousse och geléad
smörgås, se MRS.
Flytande konsistens: Fisksoppa med ansjovis,
se MRS.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

Ost- och Laxmuffins

	E-kost 10 port	A-kost 10 port
Ost- och Laxmuffins	à 1 st	à 2 st
Ägg	10 st	20 st
Vispgrädde	1 dl	2 dl
Riven ost	200 g	400 g
Salt, peppar		
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	50 g	
Matfett, flytande	50 g	
Laxtimbal, med röksmak, Findus 59459	10 st	20 st

Blanda ägg, grädde och ost. Till E-kost tillsatt
Berikning Majsvällingpulver och matfett. Smaksatt.
Placera engångs/bullformar på ett bleck och placera
en fryst laxtimbal à 40 g i varje form. Häll på äggstan-
ningen. Tillaga i ugn 160°C i ca 20 min.

Servera som förrätt eller till lunch/kvällsmat med en
god sallad och gräddfilssås samt sikrom.

Passar perfekt som
förrätt, till lunch eller
kvällsmat!

Grov patékonsistens: Se ovan.
Timbalkonsistens: Se ovan. Täck bakelserna
och tillaga i förvärm ugn 100% ånga 100°C.
Ersätt sallad med Blandad grönsakstimbal,
Findus 29114.
Gelékonsistens: Laxmousse, se MRS. Servera
med tjock gräddfilssås och grön sparrisgelé, se
MRS.
Flytande konsistens: Laxsoppa, se MRS.
Servera med Crème fraîche smaksatt med
Grön sparrispuré.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.



Per portion	
E-kost	A-kost
Energi	Energi
2022 KJ	2754 KJ
485 kcal	662 kcal
Protein	Protein
17 g	28 g



Per portion

E-kost

Energi

1554 KJ

371 kcal

Protein

9,5 g

A-kost

Energi

2613 KJ

624 kcal

Protein

17 g

Ängamat med bacon

	E-kost 10 port	A-kost 10 port
Ängamat	à 1,5 dl	à 3 dl
Blomkålspuré, Findus 3722	450 g	900 g
Mjölk	5 dl	1 lit
Grädde	1,5 dl	3 dl
Matfett	75 g	150 g
Bukettgrönsaker, Findus 3256	250 g	500 g
Majsstärkelse		
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	50 g	
Matfett	50 g	
Grönsaksbuljongpulver		
Salt, peppar		
Stekt bacon	125 g	250 g

Blanda puré, mjölk, grädde och matfett. Tillsätt Bukettgrönsaker. Låt koka upp. Red av. Låt sjuda ca 5 min. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och matfett. Smaka av med grönsaksbuljong, salt och peppar. Servera med persiljeolja, stekt bacon och smörgås.

Grov patékonsistens: Se ovan. Ersätt bacon med Grov stekt fläskpaté, Findus 66384, strimla detta. **Timbalkonsistens:** Ersätt grönsaker med Morostimbal, Findus 29111 och bacon med Stekt fläsktimbal, Findus 66384, strimla timbalerna. Servera med Brödtimbal, Findus 29295. **Gelékonsistens:** Tjock Blomkålssoppa, se MRS. Servera med broccoligrädde och geléad smörgås, se MRS. **Flytande konsistens:** Blomkålssoppa, se MRS. Servera med broccoligrädde.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

Läcker brödtimbal med rätt konsistens och smak!



Servera med Brödtimbal, Findus 29295.

Kyckling och rotfruktssoppa med senapscrème

	E-kost 10 port	A-kost 10 port
Kyckling och rotfruktssoppa	à 1,5 dl	à 3 dl
Tärnad potatis	250 g	500 g
Vatten	6 dl	1,2 lit
Kycklingfond, koncentrerad	3 msk	5 msk
Selleripuré, Findus 3723	50 g	100 g
Palsternackspuré, Findus 3749	50 g	100 g
Kycklingpuré, Findus 3735	50 g	100 g
Gul lök, hackad	55 g	110 g
Fänkål, strimlad	75 g	150 g
Vispgrädde	3 dl	5 dl
Rotfruktsstrimlor, Findus 14540	125 g	250 g
Kycklingbröst, stekt, strimlad, Findus 90610	300 g	600 g
Majsstärkelse		
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	50 g	
Matfett	50 g	
Salt, vit/svartpeppar och nymalen kryddpeppar		

Senapscrème
Crème fraîche 1 dl 2 dl
Skånsk senap 0,25 dl 0,5 dl
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967 50 g
Matfett, flytande 50 g
Vitvinsvinäger 1/2 msk 1 msk
Salt, peppar
Sjud potatis, vatten och kycklingfond i ca 15 min. Tillsätt övriga ingredienser och låt sjuda ytterligare ca 10 min. Red ev. med majsstärkelse. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och matfett. Smaka av med kryddorna och för trevlig servering avsluta med lite hackad persilja.
Senapscrème
Blanda crème fraîche, senap och vitvinsvinäger. Smaksätt. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och matfett. Servera ett gott bröd från Findus.



Grov patékonsistens: Se ovan. Ersätt den stekta kycklingen med strimlad Grov Kycklingpaté, Findus 88458. **Timbalkonsistens:** Se ovan. Ersätt lök med lökpulver, rotfruktsstrimlor med tärnad Blandad grönsakstimbal, Findus 29114 och stekt kyckling med strimlad Kycklingtimbal, Findus 29118. Servera crème fraîche blandad med slät senap och Brödtimbal, Findus 29295. **Gelékonsistens:** Sila soppan, förtjocka med Thick & Easy™, Findus 22360. Servera crème fraîche blandad med slät senap och geléad smörgås, se MRS. **Flytande konsistens:** Kycklingsoppa med selleri, se MRS. Tillsätt lite malen kryddpeppar i soppan. Serveras med crème fraîche blandad med slät senap.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

Per portion

E-kost

Energi

1865 KJ

445 kcal

Protein

15 g

A-kost

Energi

2583 KJ

616 kcal

Protein

26 g



Per portion	
E-kost	A-kost
Energi	Energi
1503 KJ	2384 KJ
358 kcal	569 kcal
Protein	Protein
19 g	35 g

Kycklingbröst med grönsaker i tomat, chili-pepparrotssmör samt jordärtskocksmos

	E-kost 10 port	A-kost 10 port
Kycklingbröst, stekt <i>Findus 86542 (ca 90-110 g)</i>	500 g	1,1 kg
Sautégrönsaker med körsbärstomat, <i>Findus 58727</i>	350 g	750 g
Kapris	13 g	25 g
Tomatpuré	1 msk	2 msk
Kycklingbuljong, färdig	1,5 dl	3 dl
Socker	1 tsk	2 tsk
Salt, peppar		
Chili- och pepparrotssmör		
Smör	100 g	200 g
Pepparrot, riven	1 msk	2 msk
Chili röd, <i>Findus 42605</i>	1 tsk	2 tsk
Citron, pressad	1 msk	2 msk
Salt, peppar		
Jordärtskocksmos	à 120 g	à 220 g
Potatis	700 g	1,4 kg
Jordärtskockspuré, <i>Findus 58717</i>	350 g	700 g
Smör	50 g	100 g
Crème Fraiche	50 g	100 g
Berikning Majsvällingpulver, <i>Findus 33967</i>	100 g	
Extra smör	50 g	
Salt, peppar		

Värm Kycklingbröst enligt anvisning på förpackningen. Bryn grönsaksblandningen med kapris, tillsätt tomatpuré och buljong. Smaksätt.

Chili och pepparrotssmör
Blanda smör, pepparrot och hackad chili. Smaka av med citron, salt och peppar.

Jordärtskocksmos
Koka potatis och mosa den. Tillsätt jordärtskockspuré, smör och crème fraîche. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och extra smör. Hetta upp och smaksätt.

Grov patékonsistens: Se ovan. Ersätt Kycklingbröst med Grov Kycklingpaté, Findus 88458 och grönsakerna med Grov Bönpaté, Findus 64773.
Timbalkonsistens: Se ovan. Ersätt Kycklingbröst med Kycklingtimbal, Findus 29118 och grönsakerna med Blandad grönsakstimbal, Findus 29114. Ersätt chili med chilipulver i smöret och pepparrot med pepparrotvisp och servera sås till.
Gelékonsistens: Kycklinggelé, se MRS, jordärtskocksmos, grönsaksgelé, chilismör (se timbalkonsistens) och servera tjock sås till.
Flytande konsistens: Kycklingsoppa, se MRS, med chilismör (se timbalkonsistens).
MRS= Mätt Rätt & Slätt.



Skeppartorsk med bönhollandaise och herrgårdsmos

	E-kost 10 port	A-kost 10 port
Skeppartorsk, <i>Findus 3669, (80 g)</i>	400 g	800 g
Herrgårdsmos	à 110 g	à 220 g
Potatis	700 g	1,4 kg
Palsternackspuré, <i>Findus 3749</i>	400 g	800 g
Ostcrème	2 msk	0,5 dl
Smör	50 g	75 g
Berikning Majsvällingpulver, <i>Findus 33967</i>	100 g	
Extra smör	50 g	
Salt, peppar		
Ev. mjölk		
Bönhollandaise	à 1 dl	à 1,5 dl
Hollandaisesås, <i>Findus 3423</i>	450 g	800 g
Bönpuré, <i>Findus 3745</i>	450 g	800 g
Berikning Majsvällingpulver, <i>Findus 33967</i>	50 g	
Matfett	50 g	
Salt, peppar		
Citron, pressad	1 msk	2 msk
Romanescosymfoni, <i>Findus 3075</i>	350 g	750 g
Matfett	50 g	
Salt		
Värm torskens enligt anvisning på förpackningen, till fiskens centrumtemperatur är ca 60°C.		
Herrgårdsmos Koka potatis och mosa den. Tillsätt puré, ostcrème och matfett. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och matfett. Smaksätt. Späd ev. med mjölk om moset blir för kompakt.		
Bönhollandaise Blanda samtliga ingredienser. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och matfett. Smaksätt med salt, peppar och citronsaft.		
Servera med Romanescosymfoni, Findus 3075.		

Per portion	
E-kost	A-kost
Energi	Energi
2160 KJ	2649 KJ
514 kcal	631 kcal
Protein	Protein
12 g	17 g

Grov patékonsistens: Se ovan. Ersätt grönsakerna med Grov Röd grönsakspaté, Findus 87419.
Timbalkonsistens: Ersätt fisken med stekt torsk, se MRS. Ersätt grönsakerna med Blandad Grönsakstimbal, Findus 29114. Servera med Bönhollandaise.
Gelékonsistens: Fiskgelé, grönsaksgelé, se MRS, och Bönhollandaise.
Flytande konsistens: Fisksoppa, se MRS. Servera med Bönhollandaiseklik.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

Wallenbergare med klassiska tillbehör

	E-kost 10 port	A-kost 10 port
Husets Wallenbergare, Findus 25636 (125 g)	650 g	1,25 kg
Torghandlarmos	à 115 g	à 230 g
Potatis, skalad	750 g	1,5 kg
Selleripuré, Findus ,3723	150 g	300 g
Palsternackspuré, Findus 3749	250 g	500 g
Smör	50 g	100 g
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	100 g	
Extra smör	50 g	
Ärter, Findus 3149	400 g	800 g
Rårörda lingon	100 g	200 g
Smör, skirat	125 g	250 g
Salt, peppar		
Mjöl		

Värm Wallenbergarna enligt anvisning på förpackningen.

Torghandlarmos
Koka potatis och mosa den. Tillsätt puré och smör. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och smör. Smaksätt och hetta upp. Späd ev. med mjölk om moset blir kompakt.

Servera med ärter, skirat smör och rårörda lingon.

Grov patékonsistens: Se ovan. Ersätt ärter med Grov ärt- och morotspaté, Findus 88870.

Timbalkonsistens: Se ovan. Ersätt wallenbergare med Järptimbal med kalvkött, Findus 27762 och ärter med Ärttimbal, Findus 29110. Servera med slät lingonsylt.

Gelékonsistens: Se ovan. Ersätt wallenbergare med kalvgelé och ärter med ärtgelé, se MRS. Servera med skirat smör, förtjocka med Thick & Easy™, Findus 22360. Lingongelé, se MRS.

Flytande konsistens: 90 g kalvpuré, Findus 3736 och 180 g sopp- och såsbas, Findus 47061. Servera med lingongelé och palsternacksklick.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

Per portion

E-kost	A-kost
Energi	Energi
1863 KJ	2720 KJ
441 kcal	643 kcal
Protein	Protein
9 g	13 g

Per portion

E-kost	A-kost
Energi	Energi
1134 KJ	1134 KJ
272 kcal	272 kcal
Protein	Protein
2,1 g	2,1 g

Morotspannacotta med limesocker

10 port	
Morotspannacotta	à 140 g
Vispgrädde	5 dl
Gelatinblad	15 g
Morotspuré, Findus 3727	500 g
Mjöl	2 dl
Strösocker	0,5 dl
Vaniljsocker	2 tsk
Limesocker	
Strösocker	1 dl
Limeskal, rivet från Lime	1-2 st

Blötlägg gelatinet i kallt vatten 10 minuter. Koka upp grädde. Tag från värmen. Tillsätt gelatinet under omrörning. Tillsätt tinad puré, mjöl och socker. Smaka av med vaniljsocker.

Limesocker
Blanda socker och limeskal. Strö över pannacottan vid servering.

30 portioner är lagom i ett GN 1/1.

Grov patékonsistens: Se ovan.
Timbalkonsistens: Se ovan. Uteslut limesockret, pudra över florsocker blandat med lite malen ingefära.
Gelékonsistens: Se ovan. Uteslut limesockret, pudra över florsocker blandat med lite malen ingefära.
Flytande konsistens: Fruktsoppa, se MRS. Servera med vispad grädde smaksatt med malen ingefära.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.



Per portion	
E-kost	A-kost
Energi	Energi
1191 kJ	1191 kJ
286 kcal	286 kcal
Protein	Protein
2,2 g	2,2 g

Ljuvlig mangodessert

24 port

Mangodessert	à 100 g
Tårtanslag	240 g
Apelsinjuice	1,5 dl
Mangopuré, Findus 3779, tinad	200 g
Vispgrädde	4 dl
Crème fraiche	8 dl
Mangopuré, Findus 3779, tinad	1 kg
Thick & Easy™, Findus 22360	2 dl
Socker/Vaniljsocker	1 dl
Topping	
Svart vinbärspuré, Findus 3724, tinad	400 g
Socker/Vaniljsocker	1 dl
Thick & Easy™, Findus 22360	4 msk

Lägg tårtanslag i bleck. Blanda juice och mangopuré samt dränk in anslaget. Vispa grädde och blanda med crème fraiche och puré samt Thick & Easy™. Smaksätt med socker/vaniljsocker. Bred över anslaget. Blanda svart vinbärspuré, socker/vaniljsocker och Thick & Easy™. Toppa kakan med detta. Stick gärna med en gaffel el dyl så svartvinbärstop-pingen går ner i mangokrämen.

24 portioner är lagom i ett GN 1/1 65 mm.

Garnera med färska bär och citronmeliss.

Grov patékonsistens: Se ovan.
Timbalkonsistens: Se ovan.
Gelékonsistens: Se ovan. Uteslut botten.
Flytande konsistens: Mangosoppa, se MRS. Servera med vispad grädde.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

Tillför extra näring med Berikning Majsvälling

Ett lättlösligt berikningspulver som tillför extra energi, protein, fett, kolhydrater, mineraler och vitaminer. Passar utmärkt till de som äter lite mindre portioner men behöver ett tillskott av näring.

Berikning Majsvälling,
Findus 33967



Solskenssoppa

10 port

Solskenssoppa	à 2,5 dl
Mangopuré, Findus 3779, tinad	1 kg
Apelsinjuice	7 dl
Matlagningsyoghurt	7 dl
Florsocker/socker	1 dl

Blanda och vispa samtliga ingredienser. Serveras kall.

Servera med vispad grädde eller glass.

Grov patékonsistens: Se ovan.
Timbalkonsistens: Se ovan.
Gelékonsistens: Se ovan.
Flytande konsistens: Se ovan.



Per portion	
E-kost	A-kost
Energi	Energi
1205 kJ	1205 kJ
290 kcal	290 kcal
Protein	Protein
5,4 g	5,4 g

Per portion

E-kost	A-kost
Energi	Energi
1112 KJ	1112 KJ
266 kcal	266 kcal
Protein	Protein
9,6 g	9,6 g



Hallon shot

10 port

Hallon shot	à 1,3 dl
Hallonpuré, Findus 3748, tinad	500 g
Kvarg	700 g
Vispgrädde	1,5 dl
Rapsolja	0,5 dl
Strösocker	1-1,5 dl

Blanda puré med kvarg, vispgrädde och rapsolja. Smaksätt med strösocker.

Grov patékonsistens: Se ovan.

Timbalkonsistens: Se ovan.

Gelékonsistens: Se ovan.

Flytande konsistens: Se ovan. Späd med mjölk till önskad konsistens.

Varmt och gott till frukost eller mellanmål

Välling med fullkorn, osockrad, Findus 81901



Feststämning på webben!



På specialfoods.se hittar du menyer och festliga tips och idéer som sätter Guldkant på tillvaron för dina matgäster.



Missa inga Guldkantstillfällen!

14/2	Alla hjärtans dag
28/2	Fettisdagen
20/3	Vårdagjämning
25/3	Våffeldagen
16/4	Påsk
30/4	Valborg
1/5	Första maj
25/5	Kristi Himmelfärdsdag
28/5	Mors dag

Kontakta Findus Special Foods, om du har frågor. Tel 020-88 61 00
specialfoods@se.findus.com
specialfoods.se

