

# Findus Special Foods

Förgyllda matstunder  
ger fest i vardagen.

## FESTLIG VÅR- & SOMMARBUFFÉ FRÅN FINDUS

Guldkant  
PÅ TILLVARON

### "Blinier" med Räktopping

	E-kost 10 port	A-kost 10 port
<b>Räktopping</b>		
Fisk- och räkpuré, Findus 3717	200 g	400 g
Crème Fraiche	1,25 dl	2,5 dl
Räkor, hackade	200 g	400 g
Citronsaft	1 msk	2 msk
Hummerfond	0,75 msk	1,5 msk
Dill, Findus 3198	2 msk	4 msk
Thick & Easy™, Findus 22360	ca 2 msk	ca 4 msk
Salt och peppar		
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	100 g	
Pannkaksplätt, timbal, Findus 91590	5 st	10 st

#### Räktopping

Hetta upp fisk- och räkpurén, låt svalna. Blanda purén med crème fraiche, citronsaft och hummerfond. Tillsätt räkor, dill och till E-kost Berikning Majsvällingpulver. Tillsätt Thick & Easy™ till lagom konsistens. Smaka av med salt och peppar.

Värm pannkaksplättarna från djupfryst, med lock till 70° C centrumtemperatur. Häll lite vatten i botten och pensla/spraya med olja eller matfett före uppvärmning. Förvärm ugnen. Tillaga i 100% ånga, 100° C ca 13-17 minuter.

Serveras med räktopping. Garnera med räkor, citron och en kvist dill.



**Grov patékonsistens:** Se ovan.

**Timbalkonsistens:** Se ovan. Uteslut räkor. Ersätt dill med torkad mortlad dill.

**Gelékonsistens:** Se ovan. Uteslut räkor. Ersätt dill med torkad mortlad dill. Ersätt pannkaksplätt timbal med geléad smörgås, se MRS.

**Flytande konsistens:** Räksocka, se MRS. Servera med crème fraiche smaksatt med citron.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

### Ost- och rökt skinkmuffins

	E-kost 10 port	A-kost 10 port
<b>Ost- och rökt skinkmuffins</b>	<b>à 1 st</b>	<b>à 2 st</b>
Ägg	10 st	20 st
Vispgrädde	1 dl	2 dl
Ost, riven	150 g	300 g
Ädelost	50 g	100 g
Persilja, Findus 3193	10 g	20 g
Matfett	50 g	
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	50 g	
Skinktimbal med röksmak, Findus 29116	10 st	20 st
Salt och peppar		
<b>Vårig ärtsås</b>	<b>à 1 dl</b>	<b>à 1,5 dl</b>
Ärtpuré, Findus 3726	650 g	1 kg
Crème Fraiche	3,5 dl	5,5 dl
Färska örter	30 g	45 g
Salt och peppar		
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	100 g	
Matfett	100 g	
Tillsätt ev. Thick & Easy™, Findus 22360 för tjockare konsistens.		

#### Ost- och rökt skinkmuffins

Blanda ägg, grädde och persilja. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och matfett. Smaksätt. Placera engångs/bullformar på ett bleck och placera en fryst skinktimbal à 40 g i varje form och smula på ädelost och riven ost. Häll på äggstanningen. Tillaga i ugn 160° C i ca 20 min.

**Grov patékonsistens:** Se ovan.

**Timbalkonsistens:** Se ovan. Byt ut färska örter i såsen mot torkade mortlade örter. Uteslut persilja i muffinsen samt täck och tillaga i förvärmad ugn 100% ånga 100° C. Ersätt sallad med Blandad grönsaks-timbal, Findus 29114.

**Gelékonsistens:** Rökt skinkgelé, se MRS. Byt ut färska örter i såsen mot torkade mortlade örter. Förtojka ärtsåsen med Thick & Easy™. Servera med grönsaksgelé.

**Flytande konsistens:** Skinksoppa med broccoli, se MRS.

Serveras med crème fraiche smaksatt med ärtpuré.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.



#### Vårig ärtsås

Hetta upp ärtpurén och blanda med övriga ingredienser. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och matfett. Red av med Thick & Easy™ om tjockare konsistens önskas. Smaka av med salt och peppar.

Servera som förrätt eller till lunch/kvällsmat med en god sallad.



**Grov patékonsistens:** Se ovan. Ersätt sparris med Grov Bönpaté, Findus 64773.

**Timbalkonsistens:** Se ovan. Ersätt pajskal med pajdeg i Paj med ost, se MRS. Ersätt sparris med Böntimbal, Findus 89891. Ersätt rom i såsen med kaviar. Täck pajen och tillaga i förvärd ugn 100% ånga, 100° C.

**Gelékonsistens:** Rökt laxgelé serveras med sås (se timbalkonsistens) och grön sparrisgelé, se MRS.  
**Flytande konsistens:** Fisk och sparrisoppa, se MRS. Serveras med klick sås (se timbalkonsistens).

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

**Tips!** Du vet väl att det finns Runda pajskal, Findus 5535, 4 portioner är lagom i ett runt pajskal. Ersätt gärna ägg och mjölk med Omelett- och Timbalbas, Findus 3707.

## Paj med rökt lax och kall romsås

	E-kost 12 port	A-kost 12 port
Pajskalsplattor, halv GN, Findus 36641	1 st	2 st
Laxtimbal med röksmak, Findus 59459	240 g	480 g
Grön garnityrsparris, Findus 3025	200 g	400 g
Ost, riven	150 g	300 g
Blomkålspuré, tinad, Findus 3722	200 g	400 g
Ägg	6 st	12 st
Mjölk	4 dl	8 dl
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	50 g	
Matfett	50 g	
Salt och peppar		
<b>Kall romsås</b>	<b>à 0,5 dl</b>	<b>à 1 dl</b>
Crème Fraiche	6 dl	1,2 lit
Röd stenbitsrom/caviar	60 g	120 g
Salt och peppar		
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	60 g	
Tillsätt ev. Thick & Easy™, Findus 22360 för tjockare konsistens.		

### Paj med rökt lax

Tryck ut pajdegen i bleck, 2 st pajskalsplattorna passar i ett GN-bleck 1/1. Alternativt tryck ut i små portionsformar. Fördela ut laxtimbalerna på pajskalet med jämna mellanrum. Lägg sparris och riven ost över laxtimbalerna. Vispa ägg, mjölk och blomkålspuré. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och matfett. Smaka av med salt och peppar. Häll över äggsmeten i pajformen och tillaga på varmluft i ugn 160° C i ca 20-25 min.

### Kall romsås

Blanda crème fraiche och rom. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver. För tjockare konsistens tillsätt Thick & Easy™. Smaka av med salt och peppar.

Servera med en god sallad.

## Rabarber och jordgubbsmousse med maräng och fruktsås

10 port

**Rabarber och jordgubbsmousse** à 110 g  
Rabarberpuré, Findus 27799 300 g  
Jordgubbspuré, Findus 3731 300 g  
Vispgrädde 3 dl  
Matyoghurt 2 dl  
Socker ca 0,75 dl  
Thick & Easy™, Findus 22360 1,5 dl

**Fruktsås** à 0,5 dl  
Svartvinbärsapuré, Findus 3724 200 g  
Vatten 2 msk  
Potatismjöl/Tapiokastärkelse 0,5 tsk  
Socker ca 1 msk

### Garnering

Marängar  
Jordgubbar, halvor, Findus 20864

**Grov patékonsistens:** Se ovan.  
**Timbalkonsistens:** Se ovan, uteslut marängar och jordgubbshalvor.  
**Gelékonsistens:** Se ovan, uteslut marängar och jordgubbshalvor.  
**Flytande konsistens:** Rabarber- och jordgubbsoppa, se MRS. Servera med en klick vispgrädde.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

### Fruktsås

Tina fruktpurén och blanda med socker samt Thick & Easy™. Vispa grädden och vänd i matyoghurt. Blanda fruktblandning med grädde/ yoghurt och ställ i kyl.

### Fruktsås

Blanda vatten och potatismjöl/tapiokastärkelse. Sjud upp. Tillsätt purén. Smaksätt med socker.

Portionera moussen i flerportions- eller enportionsformar. Servera med fruktsås, krossade marängar och jordgubbshalvor. Garnera med citronmeliss.



## Feststämning på webben!

På [specialfoods.se](http://specialfoods.se) hittar du menyer och festliga tips och idéer som sätter Guldkant på tillvaron för dina matgäster.



Kontakta Findus  
Special Foods,  
om du har frågor.  
Tel 020-88 61 00  
[specialfoods@se.findus.com](mailto:specialfoods@se.findus.com)  
[www.specialfoods.se](http://www.specialfoods.se)

