

Findus Special Foods

Förgyllda matstunder
ger fest i vardagen

FESTLIG MENY FRÅN FINDUS

Förrätt!

Sparris & Västerbottentårta med ångad sparris och bacon

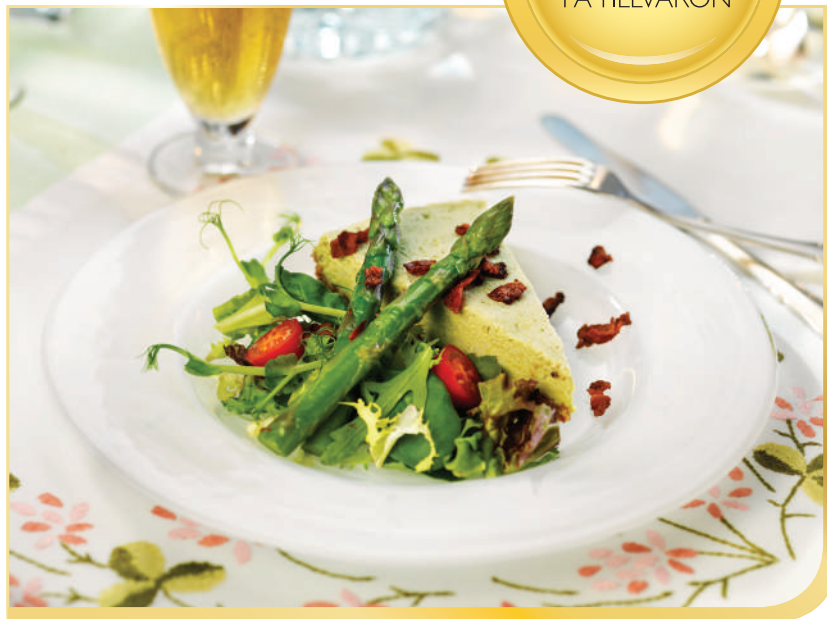
| | E-kost 12 port | A-kost 12 port |
|--|-------------------|-------------------|
| Sparris & västerbottentårta | à 65 g | à 130 g |
| Kavring | 150 g | 300 g |
| Smör | 40 g | 80 g |
| Fyllning | | |
| Grön sparrispuré, Findus 3701 | 150 g | 300 g |
| Ägg | 1,5 st | 3 st |
| Smetana | 100 g | 200 g |
| Västerbottenost | 50 g | 100 g |
| Citron, pressad | 0,5 msk | 1 msk |
| Salt | | 1 tsk |
| Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967 | 50 g | |
| Matfett | 50 g | |
| Tillbehör | | |
| Grön garnityrsparris, Findus 3025 | 180 g | 360 g |
| Schalottenlök, hackad | 15 g | 30 g |
| Citron, pressad | 1 msk | 2 msk |
| Olivolja | 0,5 dl | 1 dl |
| Bacon | 300 g | 600 g |

Smält smöret, mixa brödet fint och blanda med smöret. Tryck ut i springform eller bleck. Ställ i kylen under tiden ni gör fyllningen.

12 portioner är lagom i en 2 lit springform.
36 portioner är lagom i ett GN 1/1.

Fyllning

Tina sparrispuré. Vispa ägg, smetana och västerbottenost i den tinade sparrispurén. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och matfett. Smaka av med citronsaft och salt. Häll smeten i väl smorda bleck eller formar. Täck med lock eller folie. Förvärm ugnen. Tillaga i 100% ånga 100° C i 30 min. Kan med fördel stå och vila innan man skär upp den.



Guldkant
PÅ TILLVARON

Skär bacon i små bitar och knaperstek i stekpanna/bord eller ugn. Ånga sparrisen och häll över en blandning av olja, citron och schalottenlök.

Servering

Skär en bit av tårtan, dekorera med sparris och strö knaperstek bacon över, samt bland-sallad.

Servera gärna med en kall crème fraichesås.

Grov patékonsistens: Se ovan. Ersätt Sparris med Grov ärt- och morotspaté, Findus 88870. Ersätt bacon med Grov stekt fläsk timbal Findus 66385. Servera med kall sås.

Timbalkonsistens: Se ovan. Uteslut botten. Ersätt Västerbottenost med ostkräm i tårtsmeten. Ersätt bacon med Stekt fläsk timbal Findus 66384.

Servera med geléad smörgås, se MRS, och kall sås.

Gelékonsistens: Grön sparrisgelé, se MRS, Bacon-gelé, se MRS. Servera med Hollandaisesås och geléad smörgås, se MRS.

Flytande konsistens: Grön sparrissoppa, se MRS. Servera med Crème fraiche smaksatt med hollandaisesås.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.



Syrlig & söt!

Kiwipuré, 44291

En puré gjord av saftigt mogna kiwifruktar med en smakkombination av syrligt och sött, passar bra till friska efterrätter.

Nyhet!

Ostpaj, mini, 66038

Läcker mini paj med fyllig ostsmak!
126 x 37 g/st



Upplev skillnaden



Huvudrätt!

Kryddrubbad fläskfilé & kyckling med primörgratäng & skimrande sås

| | E-kost 10 port | A-kost 10 port |
|---|-------------------|-------------------|
| Fläskfilé färsk | 275 g | 550 g |
| Kycklingfilé, Findus 85792 (20-40g) | 275 g | 550 g |
| Rubb till köttet | | |
| Salt | 10 g | 20 g |
| Paprikapulver | 3 g | 6 g |
| Svartpeppar grovmald | 3 g | 6 g |
| Timjan torkad | 2 g | 4 g |
| Socket | 15 g | 30 g |
| Primörgratäng | | |
| Potatis, skalad | 750 g | 1,5 kg |
| Grov grönsakspuré, Findus 3725 | 250 g | 500 g |
| Vispgrädde | 2 dl | 4 dl |
| Mjöl | 0,5 dl | 1 dl |
| Smör | 50 g | |
| Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967 | 100 g | |
| Vitlök | 7,5 g | 15 g |
| Salt | | |
| Skimrande sås | à 1 dl | à 1 dl |
| Rapsolja | 0,5 dl | 0,5 dl |

| | | |
|--|---------|---------|
| Vitlök | 25 g | 25 g |
| Chili röd, Findus 42605 | 12 g | 12 g |
| Vinäger vit | 1,25 dl | 1,25 dl |
| Socket | 1 dl | 1 dl |
| Honung | 1 dl | 1 dl |
| Mangopuré, Findus 3779 | 500 g | 500 g |
| Apelsinjuice | 0,75 dl | 0,75 dl |
| Vatten | 2 dl | 2 dl |
| Smör | 50 g | |
| Salt | | |
| Sautégrönsaker grön sparris och mango, Findus 3093 | 350 g | 700 g |

Blanda kryddorna till rubben. Gnid in kryddblandningen i köttet eller strö på. Sätt i ugn 160° C till innetemperatur ca 65° C (fläskfilé). Värm kycklingbröset enligt anvisning på förpackningen.

Primörgratäng

Skiva potatisen. Koka upp grädde, mjöl, grov grönsakspuré och vitlök. Lägg i den skivade potatisen och smaka av med salt. Koka tills potatisen börjar bli mjuk. Till E-kost tillsätt Berikning Majsvällingpulver och matfett. Smaka av med salt. Rör då och då så det inte bränner i botten. Lägg upp i bleck och tillaga färdigt i ugn 160° C. På detta sätt släpper potatisen stärkelsen bättre och ni får en krämigare Primörgratäng.

Skimrande sås

Fräs vitlök och chili i olja. Tillsätt vinäger, socker, honung, mangopuré och apelsinjuice. Låt sjuda. Späd med vatten till önskad konsistens. Till E-kost tillsätt smör. Smaka av med salt. Tillsätt grönsakerna eller servera var för sig.

Grov patékonsistens: Se nedan. Ersätt fläskfilén med Grov Skinkpaté, stekt, Findus 88582 och kycklingfilén med Grov kycklingpaté, Findus 88458 samt grönsakerna med Grov Bönpaté, Findus 64773. Servera med 1,5 dl skimrande sås.

Timbalkonsistens: Se nedan. Ersätt fläskfilén med Skinktimbal, stekt, Findus 39394 och kycklingfilén med Kycklingtimbal, Findus 29118 samt grönsakerna med Blandad grönsakstimbal, Findus 29114. Ersätt gratängen med potatis och rotfruktspannkaka, se MRS. Servera med 1,5 dl sås.

Gelékonsistens: Köttgelé, solskenmos, grönsaksgelé, se MRS. Servera med tjock sås.

Flytande konsistens: Skinksoppa, se MRS med morots crème fraiche.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

Dessert!

Fräsch rabarbermousse med jordgubbssås

10 port

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Rabarbermousse | à 90 g |
| Rabarberpuré, Findus 27799 | 300 g |
| Socket | 1,5 dl |
| Smetana | 200 g |
| Vispgrädde | 400 g |
| Limejuice | 30 g |
| Gelatinblad | 6,5 g |
| Jordgubbssås | à 0,5 dl |
| Jordgubbsspuré, Findus 3731 | 200 g |
| Vatten | 3 dl |
| Potatismjöl/Tapiokastärkelse | 2,5 tsk |
| Socket | 2,5 msk |

Grov patékonsistens: Se ovan.

Timbalkonsistens: Se ovan.

Uteslut choklad och polkagris samt hela jordgubbar.

Gelékonsistens: Se ovan.

Uteslut choklad och polkagris samt hela jordgubbar.

Flytande konsistens: Rabarber- och jordgubbssoppa, se MRS. Servera med en klick vispgrädde.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

Tips!

Hacka t ex choklad eller mortla polkagrisar och vänd i smeten för att ge en annan smakupplevelse.



Mousse

Blötlägg gelatinet enligt anvisning på paketet. Värm lite av rabarberpurén. Krama ur och tillsätt gelatinet. Blanda ner den resterande kalla rabarberpurén. OBS! Rabarberpurén får inte vara för varm när den tillsätts i gräddblandningen.

Vispa grädde och socker till fast konsistens och vänd i smetana. Vispa slät och tillsätt limejuice. Vänd i rabarberblandningen i gräddsmeten. Portionera och ställ i kyl.

Jordgubbssås

Blanda vatten och stärkelse. Sjud upp.

Tillsätt purén. Smaksätt med socker.

Servera med jordgubbssås och färska jordgubbar eller Jordgubbar, Findus 20864.

Kontakta Findus
Special Foods,
om du har frågor.
Tel 020-88 61 00

specialfoods@se.findus.com

findusfoodservices.se/specialfoods

