

### Hallonsmoothie

	<b>10 port</b>
<b>Hallonsmoothie</b>	<b>à 1,25 dl</b>
Hallonpuré, Findus 3748, tinad	400 g
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	2 dl
Vaniljyoghurt	5 dl
Äpplejuice	2 dl
Vaniljsocker	1 tsk
Socker	

Tina purén. Vispa ner Berikning Majsvälling i purén och blanda ner övriga ingredienser. Söta eventuellt med lite socker.

Servera väl kyld.

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

**Per portion**  
Energi  
110 kcal  
Protein  
3,9 g

Bjud på en läskande  
hallonsmoothie innan maten!

**Guldkant**  
PÅ TILLVARON



### Ädelostdoftande broccolipaj med sparrissås

	<b>12 port</b>
<b>Broccolipaj</b>	<b>à 125 g</b>
Pajskalsplattor, halv GN, Findus 36641	400 g
Skinktimbal med röksmak, Findus 29116	225 g
Broccolibuketter, Findus 92875	200 g
Ädelost	75 g
Ägg	3 st
Mjök	2 dl
Broccolipuré, Findus 3703, tinad	100 g
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	50 g
Matfett	50 g
Salt, peppar	
<b>Sparrissås</b>	<b>à 0,5 dl</b>
Crème fraiche	1,5 dl
Majonnäs	2,5 dl
Grön sparrispuré, Findus 3701, tinad	100 g
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	50 g
Salt, peppar	250 g

#### Broccolipaj

Tryck ut pajdegen i bleck. Lägg i skinktimbalerna med det mellanrum som utgör en portion. Eventuellt strimlad skinka istället. Lägg på broccoli och smulad ädelost i blecket över skinktimbalerna. Vispa ägg, mjök och broccolipuré. 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.

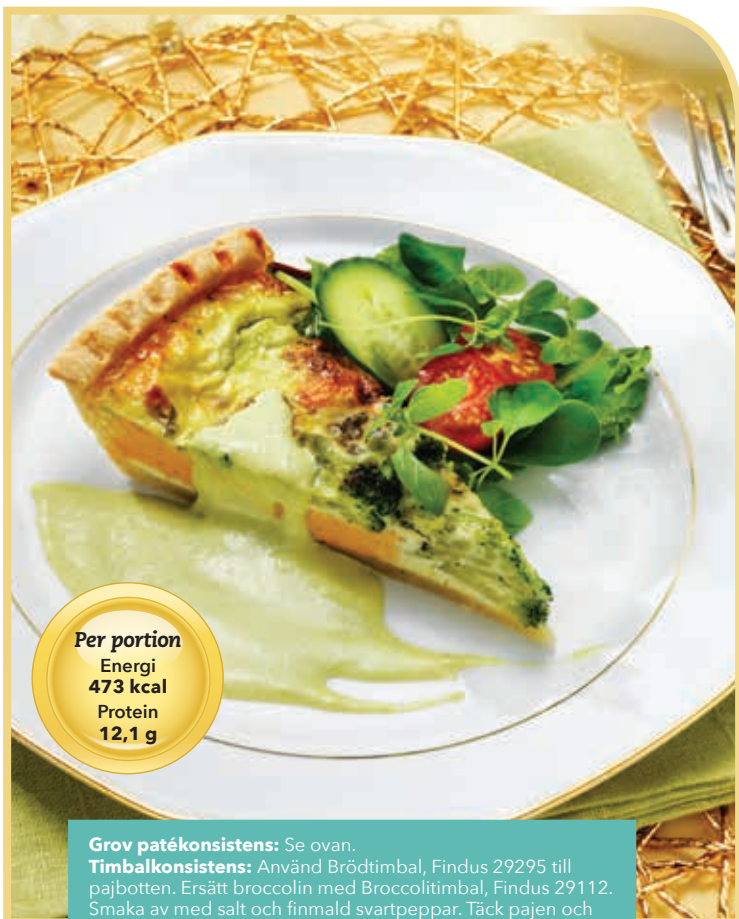
#### Sparrissås

Blanda crème fraiche, majonnäs och sparrispuré. Tillsätt Berikning Majsvällingpulver. Smaka av med salt och peppar. Servera pajen med en fräsch sallad.

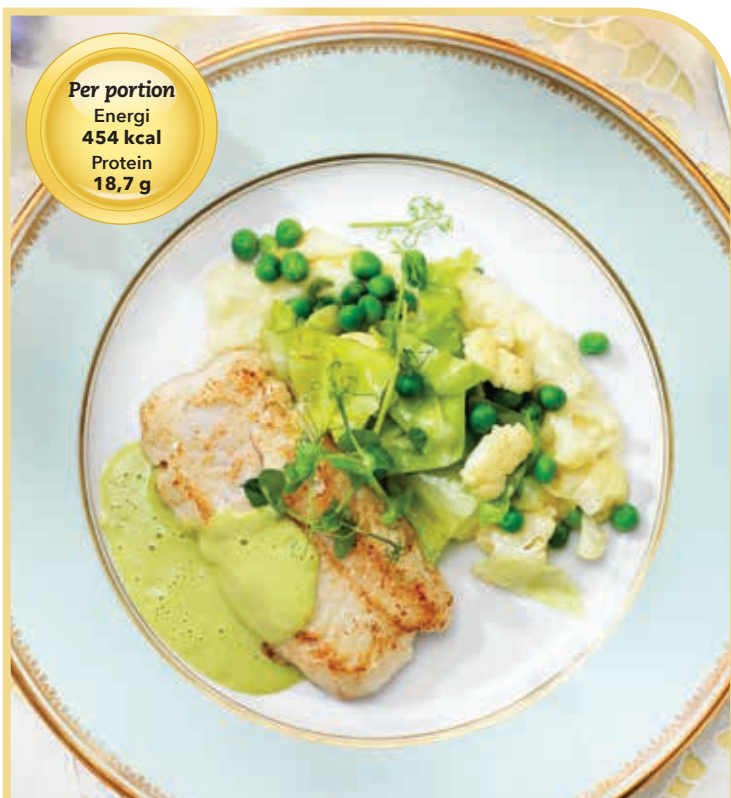
**Per portion**  
Energi  
473 kcal  
Protein  
12,1 g

**Grov patékonsistens:** Se ovan.  
**Timbalkonsistens:** Använd Brödtimbal, Findus 29295 till pajbotten. Ersätt broccolin med Broccolitimbal, Findus 29112. Smaka av med salt och finmald svartpeppar. Täck pajen och tillaga i förvärmad ugn 100% ånga, 100° C. Servera med valfria strimlade grönsakstimbaler.  
**Gelékonsistens:** Skink- och Broccolimousse, se MRS.  
**Flytande konsistens:** Skinksoppa med broccoliklick, se MRS.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.



## Kapkummel med vårgrön sås & potatismos med pepparrot



Per portion

Energi  
454 kcal  
Protein  
18,7 g

**Grov patékonsistens:** Se ovan. Ersätt ärter med Grov Ärt- och Morotspaté, Findus 88870. Dela vitkålen i mindre bitar och tillaga till den blir mjuk.

**Timbalkonsistens:** Se ovan. Ersätt fisken med Torsktimbal, Findus 29119. Ersätt ärter, vitkål och blomkål med Ärttimbal, Findus 29110 och Blomkålstimbal, Findus 29122. Använd pepparrotvisp i moset istället för riven pepparrot. Smaksätt med finmald peppar.

**Gelékonsistens:** Fiskgelé, Blomkålsgelé, Ärtgelé, se MRS. Potatismos, se Timbalkonsistens.

**Flytande konsistens:** Fisksoppa med ärt- och pepparrotsklick, se MRS.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

## Jordgubbsmousse med fruktsås & vaniljcrème

10 port

### Jordgubbsmousse

Jordgubbsspuré, Findus 3731	750 g
Vispgrädde	5 dl
Strösocker	1 dl
Thick & Easy™, Findus 22360	45 g

### Jordgubbssås

Jordgubbsspuré, Findus 3731	250 g
Florsocker	50 g
Vaniljsås	2,5 dl

### Jordgubbsmousse

Tina purén och blanda med ovispad grädde. Blanda i socker. Tillsätt Thick & Easy™. Smaka av. Låt stå 10 minuter för fastare konsistens. Portionera.

### Jordgubbssås

Smaksätt jordgubbsspuré med florsocker.

Servera jordgubbsmousse, fruktsås och vaniljsås tillsammans.

Kapkummelfilé, Findus 95541	10 port 600 g
Salt, peppar	
<b>Vårgrön sås</b>	<b>å 1 dl</b>
Vatten	0,4 lit
Vispgrädde	1,5 dl
Crème fraîche	1,5 dl
Ärtpuré, Findus 3726	300 g
Kycklingfond, ätfärdig	2 msk
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	100 g
Matfett	100 g
Salt, peppar	

<b>Tillbehör</b>	<b>å 35 g</b>
Vitkål	120 g
Blomkål	120 g
Ärter, Findus 3149	120 g
Rapsolja	
Salt, peppar	
Extra matfett	50 g

### Potatismos med pepparrot

Potatis	1 kg
Mjölk	2,25 dl
Smör	60 g
Pepparrot	
Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967	50 g
Salt, peppar	

Lägg upp kapkummel på GN-bleck och salta och peppra fisken. Tillaga på stekprogramet till fiskens centrumtemperatur på 60° C eller stek fisken på stekbord.

### Vårgrön sås

Koka upp vatten, grädde, crème fraîche, ärtpuré och kycklingbuljong. Tillsätt Berikning Majsvälling och matfett. Red av med majstärkelse och smaka av med salt och peppar.

### Tillbehör

Lägg strimlad vitkål, blomkålsbuketter och ärter på bleck. Vänd ner rapsolja, salt och peppar. Tillaga på varmluft i ugn 160 °C ca 10-15 min. Tillsätt extra matfett i bitar över grönsakerna.

### Potatismos med pepparrot

Koka potatisen och mosa den. Tillsätt mjölk och smör. Hetta upp. Smaksätt med salt, peppar och pepparrot efter smak. Tillsätt Berikning Majsvälling.



Per portion  
Energi  
324 kcal  
Protein  
2,3 g

**Grov patékonsistens:** Se ovan.

**Timbalkonsistens:** Se ovan.

**Gelékonsistens:** Se ovan. Förtjocka fruktsåsen med Thick & Easy™, Findus 22360

**Flytande konsistens:** Jordgubbsmousse, se MRS. Servera med fruktmosse.

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

## Feststämning på webben!

På specialfoods.se hittar du menyer, 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  
www.specialfoods.se

