

Findus
**Special
Foods**

Smakerika mål!

MED FINDUS PURÉER

Per portion
Energi
602 kcal
Protein
24,8 g

0,9
CO₂e



+++

Broccoli och ostsoppa

10 port

Broccoli och ostsoppa à 2,5 dl

1 st Gul lök
1 st Vitlöksklyfta
2 msk Rapsolja
1 kg Broccolipuré, Findus 96012414
5 dl Mjök
5 dl Vispgrädde
2 msk Grönsaksbuljong, koncentrerad
500 g Ost, riven eller ostcrème
Salt och peppar, finmald
Majsstärkelse

Topping

300 g Krutonger

Stek finhackad lök och vitlök lätt i olja.
Tillsätt broccolipuré, mjök, grädde och grönsaksbuljong.
Koka upp och rör i ost tills det smälter och red av med
majsstärkelse. Smaka av med salt och peppar.

Toppa med krutonger.

Grov patékonsistens: Se ovan.

Timbalkonsistens: Se ovan. Ersätt lök och vitlök med lök och
vitlökspulver och krutonger med Brödtimbal, Findus 96008767

Gelékonsistens: Se timbalkonsistens. Förtjocka med Thick & Easy™,
Findus 96012898. Uteslut topping. Servera med geléad smörgås, se MRS.

Flytande konsistens: Se timbalkonsistens. Ersätt topping med klick
crème fraîche.

MRS=Mätt Rätt & Slätt.



Puréer

GER DIG SNABBT & GOTT
RESULTAT I KÖKET!

Findus var först i Sverige med att producera puréer. Därför har vi lång erfarenhet och hög kvalitet på våra puréer som är:

- **garanterat släta**

- **lösfrysta** - enkelt att ta fram så mycket man behöver och skapar därmed inget matsvinn.

- **gjorda på rena råvaror.**

- **Ready to eat** (utom kött- & fiskpuréer). Alla grönsaks-, frukt- och bärpuréer är värmebehandlade och kan **tinns och serveras**. När de är upptinade ska de förvaras i kylskåp och konsumeras inom ca 6 timmar.

- **utan färgämnen, sötningsmedel eller andra smaksättningar.**

- **förpackade i kartonger som är smidiga att stapla i frysen.**

- **sparar tid i köket.** Med grönsakspuréer slipper man arbetsmoment så som att skala, skölja och ansa grönsakerna, som t ex tidskrävande jordärtskocka.

Du hittar hela Findus purésortiment på specialfoods.se



Per portion
Energi
536 kcal
Protein
30,9 g



Ansjoislåda

10 port

800 g Torskpuré, MSC, Findus 96012420
800 g Omelett- och timbalbas, Findus 96008415
100 g Ansjovis, hackad
Salt, svartpeppar, finmald
500 g Potatis, kokt, tärnad

Sås

750 g Gräddfil
250 g Majonnäs
Dill, Findus 96008493

750 g Broccolibuketter, Findus 96008187
Färsk dill som garnityr

Tina puré och omelett- och timbalbas tillsammans. Blanda och tillsätt ansjovis. Smaksätt. Varva puréblandning och potatis i väl smorda bleck eller formar. Grädda. Konvektionsugn 175°C, ca 1 timme.

Sås

Blanda ingredienserna till såsen.

Servera ansjoislåda med gräddfilsås, broccoli samt dekorera med dill.

18 portioner är lagom i ett GN 1/1 100 mm.

Grov patékonsistens: Se ovan.

Timbalkonsistens: Se ovan. Ersätt tärnad potatis med pressad potatis. Täck formen med lock eller folie. Ersätt dill med torkad, finmald dill och Broccolibuketter med Broccolitimbal, Findus 96008603.

Gelékonsistens: Ansjovismousse, sid MRS.

Servera med tjock sås, potatismos och broccolipuré/gelé, se MRS.

Flytande konsistens: Fisksoppa smaksatt med ansjovisspad, sid MRS. Servera med crème fraiche.

MRS=Mätt Rätt & Slätt.

SMAKRIKA MÅLTIDER MED FINDUS PURÉER!

Laxterriner med krämig ärtsås

10 port

Laxterriner

300 g Lax- och fiskpuré, Findus 96012311
300 g Omelett- och timbalbas, Findus 96008415
1,5 msk Hummerfond
8 g Basilika, torkad, finmald
11 g Thick & Easy™, Findus 96012898
0,5 tsk Citronsaft
0,5 krm Tabasco
Salt, peppar, finmald

Krämig ärtsås

600 g Ärtpuré, Findus 96008227
300 g Matfett
4 dl Vatten
125 g Parmesanost, fint rivet
100 g Berikning Majsvälling, Findus 96013897
100 g Matfett
Salt, peppar, finmald

Laxterriner

Tina puré och omelett- och timbalbas tillsammans. Blanda med övriga ingredienser. Smaksätt. Häll smeten i smorda formar eller bleck. Täck med lock eller folie. Förvärm ugnen. Tillaga i 100°C i ca 1 tim.

Krämig ärtsås

Blanda puré, matfett och vatten. Koka upp. Tillsätt osten och låt smälta under omrörning. Tillsätt berikning och matfett. Hetta upp och smaksätt.

Servera laxterriner med pressad potatis och ärtsås.



Per portion
Energi
533 kcal
Protein
19,6 g

Grov patékonsistens: Se ovan.

Timbalkonsistens: Se ovan.

Gelékonsistens: Fiskgelé, se MRS. Servera med tjock sås, förtjocka med Thick & Easy™, Findus 96012898

Flytande konsistens: Fisksoppa, se MRS. Servera med en klick ärtsås (se gelékonsistens).

MRS= Mätt Rätt & Slätt.

Torsk med sparris och potatismos

10 port

1,2 kg Torskfilé, MSC, Findus 96013080
1 st Citron, pressad
Salt, peppar, finmald

1 st Gul lök
1 st Vitlöksklyfta
2 msk Rapsolja
1 kg Grön Sparrispuré, Findus 96008363
5 dl Crème Fraiche
2 msk Fiskfond
1 krm Muskotnöt, malen
Majstärkelse
Salt, peppar, finmald

1 kg Potatismos
200 g Ost, rivet

Lägg torsken i ett bleck. Pressa citronen över, salta och peppra.

Skala och hacka lök och vitlök. Fräs i olja och slå på puré. Koka upp med crème fraiche, fiskfond och muskot. Red av och smaka av med salt och peppar.

Spritsa potatismos runt blecket/formen och håll på sparrisås. Strö på ost och sätt i ugn 180°C ca 25 minuter.

Grov patékonsistens: Se ovan.

Timbalkonsistens: Se ovan. Ersätt torskfilé med Torskstimbal, Findus 96008489. Ersätt lök och vitlök i såsen med lök och vitlökspulver samt ersätt ost med ostcrème.

Gelékonsistens: Fiskgelé, se MRS. Servera med sås (se timbalkonsistens), förtjocka såsen med Thick & Easy™, Findus 96012898.

Flytande konsistens: Fisksoppa, se MRS. Servera med en klick sås (se gelékonsistens).

MRS= Mätt Rätt & Slätt.



Per portion
Energi
459 kcal
Protein
34,2 g



Lyxig Päronkaka

10 port

Lyxig Päronkaka à 80 g

150 g Päronpuré, Findus 96008715 (tinad)
50 g Päronpuré, Findus 96008715 (otinat)
100 g Smör
2 dl Socker
2 st Ägg
3 dl Vetemjöl
1 tsk Bakpulver
100 g Mandelmassa, riven

Topping

0,5 st Citronskal, rivet
0,5 krm Ingefära, malen
1,67 msk Strösocker
2,25 dl Vispgrädde

Lyxig Päronkaka

Vispa smör och socker poröst. Tillsätt äggen, ett i taget. Blanda mjöl och bakpulver. Rör ner mjölblandningen i äggvispet och tillsätt den tinade purén. Häll smeten i smorda och bröade bleck eller formar. Tryck i otinat puré. Strö på mandelmassan. Grädda i konvektionsugn 175°C, ca 15 min.

Topping

Blanda ingredienserna till toppingen och strö över den varma kakan. Servera med vispad grädde.

20 portioner är lagom i ett GN 1/1 65 mm



0,3
CO₂e

+++

Per portion

Energi
374 kcal
Protein
4,6 g

Tips! Man kan även blanda ner mandelmassan i kakan.

Grov patékonsistens: Se ovan.

Timbalkonsistens: Se ovan. Uteslut mandelmassa.

Gelékonsistens: Se ovan. Uteslut mandelmassa.

Geléa päronkaka, se MRS.

Flytande konsistens: Päronsoppa, se MRS. Servera med vispad grädde smaksatt med mandelessens.

MRS=Mätt Rätt & Slätt.

Fruktmousse

0,3
CO₂e

+++

10 port

Fruktmousse à 1,5 dl

750 g Jordgubbspuré, Findus 96012397
5 dl Vispgrädde
1 dl Socker
1,75 dl Thick & Easy™, Findus 96012898

Tina puré och blanda med ovispad grädde. Blanda i socker, tillsätt Thick & Easy™. Låt stå 10 minuter för fastare konsistens. Portionera.

Servera moussen med en klick vaniljsås samt en fruktsås gjord på jordgubbspuré sötat med florsocker. Förtjocka eventuellt med Thick & Easy™.

Grov patékonsistens: Se ovan.

Timbalkonsistens: Se ovan.

Gelékonsistens: Se ovan..

Flytande konsistens: Fruktsoppa, se MRS. Servera med en klick vaniljsås.

MRS=Mätt Rätt & Slätt.


Tips! Byt ut jordgubbspurén mot andra fruktpuréer och varva med olika sorters frukt mousse.



Per portion

Energi
300 kcal
Protein
1,5 g

HELA FINDUS PURÉSORTIMENT
FINNS PÅ SPECIALFOODS.SE

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

