

Findus Fisk & Köttpuréer i recepten:



96012413
Fisk- och räkpuré, MSC



96012311
Lax- och fiskpuré



96012420
Torskpuré, MSC



96012401
Kycklingpuré



96008588
Kalvpuré



96008186
Skinkpuré



96008183
Oxpuré

Våra Fisk och Köttpuréer består av finpasserade, släta och okryddade råvaror utan färgämnen och konserveringsmedel, vilket gör dem bekväma och säkra att hantera i köket. Puréerna är värmebehandlade och praktiskt lösfrysta i kartongen.

Välkommen att kontakta oss!



Anette Andersson
Specialist Special Foods/
KAM, Jönköping
anette.andersson@se.findus.com
070-378 79 74



Ellen Hugosson
Specialist Special Foods,
Lund
ellen.hugosson@se.findus.com
070-378 79 65



Eva Öhrn
Innesälj Special Foods
eva.ohrn@se.findus.com
072-209 37 80



Ewa Hansson
Sales Manager Special Foods,
Leg. Dietist
ewa.hansson@se.findus.com
076-117 33 75



Johanna Hill
Specialist Special Foods,,
Hudiksvall
johanna.hill@se.findus.com
070-310 15 05



Susanne Erbe
Specialist Special Foods,,
Vallentuna
susanne.erbe@se.findus.com
073-200 32 30

Vakant
Specialist Special Foods,
Värmland/Närke/Västermanland

Pernilla Kjelgaard,
Business Unit Manager, Special Foods
pernilla.kjelgaard@se.findus.com
072-204 80 18

FLER RECEPT OCH HELA VÅRT
SORTIMENT HITTAR DU PÅ
SPECIALFOODS.SE

Besök gärna vår webbaserade utbildning matviddysfagi.luvit.se
Kontakta Findus Special Foods, om du har några frågor. Tel 020-88 60 00
specialfoods@se.findus.com www.specialfoods.se

Missa inte vårt **Nyhetsbrev** samt följ oss på Twitter [@KraftTaget_se](https://twitter.com/KraftTaget_se) och Instagram [findusspecialfoods](https://www.instagram.com/findusspecialfoods)



5803/maj-19

Findus Special Foods

Timbaler!

RECEPT MED PURÉER FRÅN FINDUS



NÄRINGSVÄRDEN

Energi och protein anges per portion vid varje recept.



Laga egna timbaler med Fisk och Köttpuréer

Du kan enkelt laga egna timbaler med våra Fisk och Köttpuréer som bas. Här nedan har vi tagit fram fem enkla och goda recept som passar bra till veckans matsedel. I recepten har vi valt olika silikonformar att baka timbalerna i för att få en fin form men det går lika bra att använda mindre bläck eller formar att hälla smeten i. Portionsstorleken varierar på de olika recepten då timbalsmeten är anpassad till att fylla de olika silikonformarna.

TIPS!
FRYS TIMBALERNA I SILIKONFORMEN INNAN DE PLOCKAS UT FÖR ATT HÅLLA FORMEN BÄTTRE.

VÄRM DE FRYSTA TIMBALERNA PÅ 100% ÅNGA I CA 15 MINUTER INNAN SERVERING.



Per portion
Energi
727 kcal
Protein
26,9 g

POCHERAD FISKTIMBAL MED VITVINSSÅS OCH ÄRTOR

4 port

Fisktimbal

300 g Torskpuré, MSC, Findus 96012420
0,5 dl Matolja
0,5 dl Vispgrädde
2 st Ägg
1 msk Fiskfond
1 dl Thick & Easy™, Findus 96012898
Salt och peppar, finmal

Vitvinsås à 1 dl

0,5 dl Vitt vin el. matlagningssvin
2 dl Vispgrädde
2 dl Vatten
100 g Berikning Majsvälling, Findus 96012868
Majsstärkelse
Salt och peppar, finmal
112 g Ärttimbal (12 st), Findus 96008627
400 g Potatismos, slätt

Blanda tinad Torskpuré med övriga ingredienser. Fyll oljad silikonform och sätt på lock. Sätt i ugn 100% ånga, 100°C i ca 30 minuter.

Vitvinsås

Koka upp vitt vin och grädde. Vispa ner Berikning Majsvälling och red eventuellt av med majsstärkelse. Låt sjuda 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Tillaga Ärttimbalerna under lock 100% ånga, 100°C ca 6-8 minuter.

Servera med potatismos.



Per portion
Energi
531 kcal
Protein
16,9 g

GRILLAD KYCKLINGTIMBAL MED BBQ-SÅS OCH MAJSSPETT

8 port

Kycklingtimbal

300 g Kycklingpuré, Findus 96012401
0,5 dl Matolja
0,5 dl Vispgrädde
2 st Ägg
1 tsk Lökpulver
1 msk Kycklingfond
1 dl Thick & Easy™, Findus 96012898
1 tsk Grillkrydda, mortlad
1 tsk Salt

BBQ-sås à 1 dl

400 g BBQ Sauce Hickory
3 msk Tomatpuré
3 dl Vatten
Majsstärkelse
Salt och peppar, finmalen
Majsspett
0,5 dl Majonnäs
30 g Parmesanpulver
210 g Majstimbal, Findus 96008701

Pommes frites

2 st Äggula
800 g Potatismos
50 g Smör, smält
Grillkrydda, mortlad

Kycklingtimbal

Blanda ihop tinad puré med övriga ingredienser och häll i oljad form. Täck formen med lock. Sätt i ugn 100% ånga, 100°C ca 30 minuter.

BBQ-sås

Koka ihop ingredienserna till såsen och red av med majsstärkelse. Smaka av med salt och peppar.

Majsspett

Blanda ihop majonnäs och parmesanpulver. Trä tinade Majstimbaler på träspett och rulla dem i majonnäsblandningen.

Pommes frites

Blanda i äggulor i potatismoset. Lägg kokt potatismos i en plastad låg form och ställ i kyl. Skär den kylda potatismosen i stavar. Vänd dem i smält smör och rulla i grillkrydda. Värm dem i 100% ånga, 100°C i ca 10 minuter.

STEKT KÖTTIMBAL MED PEPPARSÅS

6 port

Köttimbal

200 g Oxpuré, Findus 96008183
100 g Kalvpuré, Findus 96008588
0,5 dl Matolja
0,5 dl Vatten
2 st Ägg
1 msk Kalvfond
15 g Lökpulver
1 tsk Soja
Colloritsoja
Colloritsoja
Salt och svartpeppar, finmalen
1 dl Thick & Easy™, Findus 96012898

Pepparsås à 1 dl

0,5 tsk Lökpulver
0,75 tsk Svartpeppar, finmalen
2 msk Matolja
4 dl Grädde
2 dl Vatten
2,5 msk Kalvfond
75 g Berikning Majsvälling, Findus 96012868
Majsstärkelse
Salt
Colloritsoja
Potatiskroketter
1 st Äggula
600 g Potatismos
Smör, smält
Pizzakrydda, mortlad
Grillkrydda, mortlad
240 g Broccolitimbal, Findus 96008603
84 g Tomattimbal, Findus 96008771
Svartvinbärsgele

Köttimbal

Blanda tinade puréer med övriga ingredienser. Häll i oljad form. Sätt på lock i ugn 100% ånga 100°C ca 30 minuter.

Pepparsås

Bryn lökpulver och svartpeppar snabbt i oljan. Tillsätt grädde, vatten, kalvfond och vispa ner Berikning Majsvälling. Red av till önskad konsistens och smaka av med salt. Tillsätt colloritsoja för önskad färg.

Potatiskroketter

Blanda i äggulan i potatismoset och ställ i kylen. Rulla kall potatismos till lagom stora kroketter. Vänd dem i smält smör och krydda dem med finmörtlade kryddor. Värm i ugn 100% ånga, 100°C ca 15 minuter.

Tina Tomattimbalerna och värm Broccolitimbalerna under lock 100% ånga, 100°C ca 12-15 minuter.

PANNKAKSPLÄTTBAKELSE MED BANANKRÄM OCH HALLONSÅS

10 port

600 g Pannkakspätt, timbal, Findus 96008667

Banankräm

1 st Banan
100 g Kvarg
0,25 dl Florsocker
0,5 st Lime, pressad
50 g Berikning Majsvälling, Findus 96012868
Hallonsås
300 g Hallonpuré, Findus 96012417
0,5 dl Florsocker
Thick & Easy™, Findus 96012898

Värm timbalerna i bleck under lock 100% ånga, 100°C enligt anvisning på förpackningen

Banankräm

Mosa bananerna fint och blanda med kvarg, florsocker, Berikning Majsvälling och pressad lime.

Hallonsås

Tina Hallonpuré och blanda med florsocker. Tillsätt Thick & Easy™ till önskad konsistens.

Bygg ihop till en bakelse och servera med hallonsåsen.



Per portion
Energi
781 kcal
Protein
24,1 g



Per portion
Energi
420 kcal
Protein
13,9 g

KOKT KORVTIMBAL MED POTATISMOS OCH GURKKRÄM

8 port

Korvtimbal

200 g Skinkpuré, Findus 96008186
100 g Oxpuré, Findus 96008183
0,5 dl Matolja
0,5 dl Vatten
2 st Ägg
0,5 tsk Lökpulver
1 msk Kalvfond
2 krm Liquid smoke rökarom
2 krm Rödbetspulver
Thick & Easy™, Findus 96012898

Morotssallad

320 g Morotstimbal, Findus 96008515
0,5 dl Rapsolja
2 msk Vitvinsvinäger
2 tsk Pizzakrydda, mortlad
1 kg Potatismos, slätt

Gurkräm

2 dl Crème fraiche
250 g Kvarg
300 g Inlagd gurktimbal, Findus 96008770
2 tsk Pizzakrydda, finmortlad
1,5 msk Senap
Salt och svartpeppar, finmalen

Korvtimbal

Blanda tinade puréer med övriga ingredienser. Fyll oljad silikonform och täck med lock i ugn 100% ånga, 100°C ca 30 minuter.

Morotssallad

Riv morotstimbalerna på rivjärn och blanda med olja och vinäger. Mortla kryddorna och blanda i.

Gurkräm

Blanda crème fraiche och kvarg med riven Inlagd gurktimbal och smaksätt med finmortlad pizzakrydda, senap, salt och peppar.

Servera korvtimbalen med potatismos, morotssallad, gurkräm och ketchup.



Per portion
Energi
194 kcal
Protein
6,9 g

Nu blir våra timbaler ännu godare och finare!



Upplev skillnaden!

För att förbättra smak och konsistens på våra timbaler pågår just nu ett renoveringsarbete av sortimentet. Först ut är kyckling, broccoli och brödtimbalen samt pannkaksplätt, timbal. Vi lovar att ni både kommer se och känna skillnaden på våra timbaler framöver.

Vissa timbaler kommer även få nytt utseende eller vikt för att efterlikna de ursprungliga råvarorna mer eller för att skapa större variation på tallriken som t ex Broccolitimbal som fortsättningsvis kommer väga 20 g/st och Ristimbal som minskar i vikt till 40 g/st.

Findus Fisk- och köttimbaler

96008489	Torsktimbal, MSC	2,52 kg (ca 63 x 40 g)
96008646	Lax- och fisktimbal	2,52 kg (ca 31 x 80 g)
96008750	Laxtimbal med röksmak	2,52 kg (ca 63 x 40 g)
96008623	Färsbullstimbal	2,52 kg (ca 252 x 10 g)
96008669	Järptimbal med kalvkött	2,52 kg (ca 84 x 30 g)
96008470	Korvtimbal	2,5 kg (ca 50 x 50 g)
96008495	Kycklingtimbal	2,52 kg (ca 63 x 40 g)
96008581	Oxtimbal	2,52 kg (ca 63 x 40 g)
96008568	Skinktimbal med röksmak	2,52 kg (ca 63 x 40 g)
96008716	Skinktimbal, stekt	2,52 kg (ca 63 x 40 g)
96008680	Stekt fläsk timbal	2,2 kg (ca 88 x 25 g)
96008622	Timbalgrytbitar, oxkött	3 kg (ca 300 x 10 g)
96008741	Timbalgrytbitar, fläskkött	3 kg (ca 300 x 10 g)
96008717	Timbalgrytbitar kyckling	3 kg (ca 300 x 10 g)

Findus Grönsakstimbaler

96008538	Blandad grönsakstimbal	2,52 kg (ca 63 x 40 g)
96008668	Blomkålstimbal	2,52 kg (ca 63 x 40 g)
96008603	Broccolitimbal	2,52 kg (ca 126 x 20 g)
96008708	Grön böntimbal	2,1 kg (ca 93 x 20-25 g)
96008770	Inlagd gurktimbal	2,52 kg (ca 504 x 5 g)
96008701	Majstimbal	2,52 kg (ca 360 x 7 g)
96008515	Morotstimbal	2,52 kg (ca 126 x 20 g)
96008771	Tomattimbal	2,52 kg (ca 360 x 7 g)
96008627	Ärttimbal	2,52 kg (ca 360 x 7 g)

Övriga Findus timbaler

96008767	Brödtimbal	2,52 kg (ca 63 x 40 g)
96008667	Pannkaksplätt, timbal	2,4 kg (ca 80 x 30 g)
96008641	Ristimbal	2,8 kg (ca 56 x 40 g)