



FISH'N CHIPS

-INSPIRASJON-





FISH'N CHIPS MED ERTEPURÉ OG EDDIK

10 Porsjoner

Ingredienser:

10 stk Fish'n Chips 125 gr
1,2 kg Pommes frites rettkutt
600 gr erter
1 dl fløte
50 gr smør
Salt pepper
Et par dråper sitron
Malt eddik

SLIK GJØR DU:

Kok ertene opp lett i lettsaltet vann. Hell av vannet og tilsett fløte, smør, salt, pepper og et par dråper sitron. Bruk stavmikser og miks dette sammen til det blir en litt grov pure.

Stek Fish'n chips og pommes frites etter anvisning på pakken. Server sammen med klassikeren malt eddik.

BESTILLINGSNUMMER:

Fish'n Chips Gourmetfilet 125 gr, 1x3kg – EPD 2253 268

Pommes frites rettkutt 5x2kg – EPD 778 340

Erter Classic 3x2kg – EPD 4705 562





FISH NUGGETS & GRØNNSAKSFRIES NORDIC STYLE

10 porsjoner:

Ingredienser:

1 kg Fish'n Chips Nuggets

1 kg Grønnsaksfries Nordic style

Ketchup

Brønnkarse

Slik gjør du:

Stek fish nuggets og grønnsaksfries r etter anvisning . Server med ketchup eller annen digg saus, strø gjerne over litt brønnkarse eller persille

BESTILLINGSNUMMER:

Fish'n Chips Nuggets 1x5kg – EPD 5458 385

Grønnsaksfries Nordic Style 3x2kg – EPD 5458 005





FISH'N CHIPS MED QUINOA REMULADE

10 Porsjoner

Ingredienser:

2 stk eggeplomme
2 ts dijonsennep
1 ss sitronsaft
2 dl raspolje
2 ss finhakket kapers
2 ss finhakket frisk persille
4 ss hakket sylteagurk
2 stk finhakket sjalottløk
½ ts salt
¼ ts pepper
100 gr kokt quinoa
Dersom du ikke lager selv,
kan du bruke 300 gr ferdig majones

SLIK GJØR DU:

Bruk romtempererte ingredienser.
Visp eggeplomme sammen med sennep og sitronsaft et par minutter. Spe forsiktig med olje i en tynn stråle under kraftig visping. Tilsett kapers, persille, sylteagurk og sjalottløk. Bland godt og smak til med salt og pepper. Vend inn Quinoa til slutt.

Stek Fish'n chips og pommes frites etter anvisning på pakken.

BESTILLINGSNUMMER:

Fish'n Chips Gorumetfilet 165r – 1x4kg
EPD 2287 571





FISH'N CHIPS NUGGETS - SWEET & SOUR

10 Porsjoner:

Ingredienser:

1 kg Fish'n Chips Nuggets

1,5 l Sweet and Sour saus

400 g Gulrot Duo Strimler, EPD nr 42 176 91 10 dl

Ferdigkokt ris

SLIK GJØR DU:

Tilbered Fish'n Chips Nuggets i ovn etter anvisning.

Kok ris, gjerne med litt hel kanel og hel kardemomme og litt salt.

Varm gulrot strimlene og bland dem inn i den varme sweet and sour sausen.

Hell sausen over fisken, og vend det hele forsiktig sammen.

Serveres med ris

BESTILLINGSNUMMER:

Fish'n Chips Nuggets 1x5kg – EPD 5458 385

Gulrot Duo Strimler 3x2kg EPD nr 4217 691





FISH ROLL KATSU

10 Porsjoner

Ingredienser:

- 10 stk Fish'n Chips roll 60gr
- 10 stk Mini tortilla
- 200 gr finstrimlet rød- eller hvitkål
- 60gr reddiker i skiver
- 2,5dl rømme
- 1 ss Wasabi & sesame krydder
- Teriyakisaus
- Vårløk, strimlet eller fritert grønnkål

Slik gjør du:

Legg rød- eller hvitkål og reddiker i kaldt vann hver for seg frem til servering. Dette gjør de ekstra sprø.

Bland majones og Wasabi & sesamkrydder. Tilbered fisken etter anvisning.

Anrett fisk og øvrige ingredienser i mini tortillalsene og ha over wasabi majones, reddik og vårløk, samt fritert grønnkål om du ønsker det.

Bestillingsnummer:

Fish'n Chips Roll 1x7kg - EPD 4855 458





FISH ROLL SWEET THAI

10 Porsjoner

Ingredienser:

10 stk Fish'n Chips roll 60gr
10 stk Mini tortilla
100 gr Nudler
60 gr Bønnemiks m/vinagrette
3dl Sweet Chili saus
200 gr Ananasbiter
½ rødløk
5 stk Vårløk, strimlet
2 stk Rød chilli
1 stk Lime
2dl Chunky Salsa, medium
1ts salt
Frisk koriander

Slik gjør du:

Kok nudler i 4 min og sil dem av,
ha i bønneblandingen og vend
nudlene sammen med sweet chili saus.
Bland ananas, rødløk, jalapeño,
koriander, limesaft og
chunky salsa.
Tilbered fisken etter anvisning. Fyll
tortillaen med nudelblandingen, legg i
fisken og topp det hele med ananas
salsa og frisk vårløk.

Bestillingsnummer:

Fish'n Chips Roll 1x7kg - EPD 4855 458
Anasbiter 1x5kg – EPD 4465 597
Bønnemiks vinagrette 2x2kg EPD 4466 140





FISH'N CHIPS BURGER

10 Porsjoner

Ingredienser:

10 stk Fish'n Chips Gourmetfilet 165 gr

10 stk Burger brød

20 tomat skiver

Rødløk ringer

Crispi salat

Sitron majones med dill

Sitron majones:

200 gr majones

2 ss sitronsalt

Litt hakket dill

1 tsj sukker

Slik gjør du:

Stek fisken etter anvisning og del den i to før montering i burgerbrød med tilbehør.





FINDUS FOODSERVICE

Ta kontakt med oss om du ønsker mer informasjon
og inspirasjon til våre produkter

www.findusfoodservices.no

Håvard Arntsen

Salgssjef Trondheim

E-mail: havard.arntsen@no.findus.com

+47 907 31 083

Helge Nygård

Distriktsansvarlig Agder og Rogaland

E-mail: helge.nygard@no.findus.com

+47 920 63 994

Bengt J. Markussen

Distriktsansvarlig Nordland, Troms og Finnmark

E-mail: bengt.markussen@no.findus.com

+47 971 70 706

Trond Joelsen

Distriktsansvarlig Oslo

E-mail: trond.joelsen@no.findus.com

+47 915 35 751

Trine Herjaune

Distriktsansvarlig Innlandet

E-mail: trine.herjaune@no.findus.com

+47 928 96 984

Jan-Henrik Westby

Distriktsansvarlig Viken

E-mail: jan-henrik.westby@no.findus.com

+47 913 14 239

Rolf Helgesen

Distriktsansvarlig Vestland, Møre og Romsdal

E-mail: rolf.helgesen@no.findus.com

+47 902 75 320

Vidar Holt

Distriktsansvarlig Oslo

E-mail: vidar.holt@no.findus.com

+47 917 11 442

Terje Gussiås

Distriktsansvarlig Agder, Vestfold, Telemark, Viken

E-mail: terje.gussias@no.findus.com

+47 911 36 059

Tommy Schanke-Stenstvedt

Distriktsansvarlig Midt-Norge

E-mail: tommy.stenstvedt@no.findus.com

+47 484 52 551

Ring oss

Sentralbord: +47 6685 4000

Mandag - fredag 08.00 – 16.00

Mail oss

findus.foodservices@no.findus.com

Følg oss gjerne:

Facebook.com/findusfoodservicesnorge

Instagram: findusfoodservices

