



SMÅK

&

INSPIRASJON

- LAKS -





SPICY LAKSEKARBONADE M/CHIPOTLE



10 porsjoner

Ingredienser:

10 stk Laksekarbonader m/ chipotle
2 stk Mango halve
10 stk små tortillas som stekes til de er sprø
2 stk syltet rødløk
Koriander
Mikset Salat
Bønnemiks og mais etter ønske.

Slik gjør du:

Stek laksekarbonade etter anvisning og anrett tallerken med ingredienser. Server med chilli salsa, rømme og grønn adobo saus.

Grønn Adobo dressing

2 grønne chilli
6 hvitløk kløfter med skall
2 stk lime
1 bunt bladpersille
1 bunt koriander
½ dl oliven olje
Litt salt

Ha chili og hvitløk i en tørr stekepanne og stek dem forsiktig i ca 10 min. Ta bort chili og stek hvitløk videre i ca 5 min - til slik at den blir myk. Del chili på langs, ta vekk frø og hakk dem grovt opp. Ha alle ingredienser i en hurtig mikser og kjør dette til en fin grønn adobo saus smak til med litt salt.

BESTILLINGSNUMMER:

Laksekarbonader 60gr ASC, 4x1,56kg - EPD 5585 583

Mango, halve 2x1,36kg - EPD 1177 229

Mais, 3x2kg - EPD 876 839

Bønnemiks, 2x2kg - EPD 4466 140





LUNJSALAT MED NYDELIG KRYDDERBAKT LAKS!

10 porsjoner

Ingredienser:

1,2kg Krydderlaks

500 gr Salatgrønnsaker m/soyabønner

3 stk tomater

3 dl rømmedressing eller annen dressing

Miks salat til 10 porsjoner

sitron båter

Slik gjør du:

Lag salat og anrett med krydderbakt laks & rømmedressing!

BESTILLINGSNUMMER:

Krydderbakt laks ASC 1x6kg - EPD 558 5617

Salatgrønnsaker m/soyabønner, 2x2kg - EPD 4087 961





DIGG LAKSEBURGER M/RØMMEDRESSING



10 porsjoner

Ingredienser:

- 10 stk Lakseburger
 - 1 dl syrlig dressing/ rømmedressing
 - 2 stk tomat
 - 1 stk rødløk
 - 10 stk burger brød
 - 250 gr rødkål syltet/strimlet rødkål
- legges i eddik og sukker lake noen minutter

Crispialat eller annen salat

BESTILLINGSNUMMER:

Lakseburger 120gr ASC, 4x1,56kg – EPD 5585 542

Pommes frites rettkutt med skall, 5x2kg - EPD 7783 40





THAI LAKS -CREATIVE -

10 porsjoner

Ingredienser:

1,6 kg Laksegryte m/red curry
400 gr Aspargesbønner
600 gr basmati ris
200 gr syltet rødkål
Litt koriander til pynt

Slik gjør du :

Varm opp laksegryten etter anvisning, kok ris og aspargesbønner. Anrett med rødkål og alle ingredienser. Pynt med litt koriander og lime.

BESTILLINGSNUMMER:

Laksegryte m/red curry ASC, 4x1,8kg- EPD 5585 492
Aspargesbønner, 2x3kg - EPD 868 968





STEKT LAKSEFILET & DILL BEARNAISE...



10 porsjoner

Ingredienser:

10 stk Laksefilet, 140gr
400 gr Bearnaise
400 gr Aspargesbønner
1 liten bunt dill
1 stk fennikel
10 stk artisjokk i lake

Slik gjør du:

Stek laksen lett i panne eller ovn. Varm opp bearnaise, og tilsett en god del hakket dill.

Del artisjokken i to og stek dem på flat siden ned. Kutt fennikel i tynne flak og blancher dem lett i litt buljong vann. Kok opp aspargesbønner i noen minutter. Server dette på tallerken, gjerne med litt salt og potet ved siden av.

BESTILLINGSNUMMER:

Laksefilet 140gr ASC, 1x5kg - EPD 5585 591
Bearnaise saus, 5x2kg - EPD 508 002
Aspargesbønner, 3x2kg - EPD 868 968





FINDUS FOODSERVICES

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

