



GOD JUL!



- SMAK & INSPIRASJON -  
2020

# SENNEPSTEKT ROSENKÅL & HALOUMI



## INGREDIENSER:

**10 porsjoner**  
800 gr rosenkål  
2 stk appelsin  
1 stk Haloumi ost  
2 ss grov sennep  
1 ss Dijon sennep  
1 ss sukker

## Slik gjør du:

Del rosenkålen i to og stek i smør til de blir gylden. Rør inn sukker og sennep og la dette surre lett. Stek haloumi i skiver, de skal bli svakt brune. Ta vekk fra varmen og del den i mindre biter. Skjær fileter av appelsin og lag litt strimler av skallet. Legg dette over rosenkålen sammen med haloumi osten. Server gjerne med noen bringebær

## BESTILLINGSNUMMER:

Rosenkål 3x2kg - EPD 878 074

Bringebær 5x1kg - EPD 4216 180



# NYDELIG MANGO & RØDKÅL SALAT



## INGREDIENSER:

**10 porsjoner**  
500 gr Mango, biter  
1 kg rødkål  
1 stk grønnkål  
1 dl eddik  
1 dl sukker  
2 stk stjerneanis  
1 stk kanelstang  
1 stk granateple

## Slik gjør du:

Smelt sukker i en panne. Tilsett eddik og krydder og la dette surre litt sammen. Strimle rødkålen fint, og ha dette i laken og kok hurtig sammen. Rødkålen skal være litt crispy. Blancher grønnkålen til den blir litt myk. Kjøøl ned rødkålen og anrett retten med mango og granatepler drysset over.

## BESTILLINGSNUMMER:

Mango, biter – EPD 4216 137



#### INGREDIENSER:

10 porsjoner

20 stk Torsk i serveringsstykker

30 stk asparges grønn

200 gr aromasopp eller annen sopp

6 dl oksekraft eller annen buljong

4 dl frosne blåbær

( alt. bjørnebær/kirsebær)

1 løk

5 ss sukker

3 ss rødvinseddik

#### Slik gjør du:

Damp torsken med litt salt.

Hakk løken og fres denne i en panne til den blir gylden, tilsett sukker og la dette karamellisere seg lett. Tilsett eddik, ha i bær og surr dette sammen. Tilsett til slutt buljong og kok dette i ca 30 min før du siler av, smak til sausen med salt og pepper og eventuelt juster med sukker og eddik.

Damp asparges og stek litt sopp, serveres med gode poteter.

#### BESTILLINGSNUMMER

Torsk i serveringsstykker 50-80gr MSC 1x5kg – EPD 2122 315

Blåbær 5x1kg – EPD 4215 851 – Kirsebær 5x1kg – EPD 4216 560 – Bjørnebær 5x1kg – EPD 4216 172

# DAMPET TORSK MED BÆRSAUS





# JULEBAKT LAKS

## INGREDIENSER:

10 porsjoner

10 stk laksefilet 140gr

2 dl grov sennep

1 dl sukker

3 dl Panko

## BESTILLINGSNUMMER:

Laksefilet 140gr 1x5kg – EPD 2154 243

## Slik gjør du:

Bland sammen sennep, sukker og panko, evt. brødstrøssel. Smør dette på den frosne laksen.

Bak i ovn - 220 gr i ca 5-7 min.

La laksen hvile litt før servering.

Server gjerne med rosenkål, rødbeter og gode poteter.



# BACALAO!



**BESTILLINGSNUMMER:**

Bacalao Lofoten 4 x 2,5kg - EPD 1278 712

**Slik gjør du:**

Varm bacalaoen etter anvisning  
på pakken. Server med godt brød til!





# RØKELAKS & SENNEPSCOLESLAW TOAST

## INGREDIENSER:

10 porsjoner  
500 gr røkelaks  
10 stk toast skiver  
400 gr råkost miks  
100 gr majones  
100 gr grov sennep  
Limeskiver  
Salat blanding  
Smør til steking

## Slik gjør du:

Stek toast i smør, eventuelt rist dem i ovn.  
Vend råkost i majones og sennep.  
Legg opp lagvis på toasten, salatblanding, sennep-coleslaw og laks på toppen. Dryss over litt dill & spirer.

## BESTILLINGSNUMMER:

Laksefilet, skiver – røkt 6x1kg – EPD 4474 383



# JULETORSK MED BACON & TYTTEBÆR



## INGREDIENSER:

**10 porsjoner**

10 stk røkt torsk

300 gr bacon

100 gr tyttebær

10 kg kokte poteter

10 stk fine gulerøtter

Litt grønnkål

## Slik gjør du:

Damp torsken lett, stek baconet og ha i tyttebærene rett før servering. Serveres med kokte poteter, smørstekt gulrot og gjerne litt grønnkål.

## BESTILLINGSNUMMER:

Torskefilet Gourmet lettrøkt 1x5kg – EPD 1940 337

Tyttebær – EPD 4217 303





# SYLTET JULEGULROT!



## INGREDIENSER:

10 porsjoner

500 gr babygulrot

1 dl hvitvinseddik

2 dl sukker

1dl vann

1 ts salt

1 ss fennikel frø

1 ss hakket dill

## Slik gjør du:

Kok opp laken du ønsker å benytte sammen med fennikel frø. Tilsett de frosne gulrøttene og kok opp. Trekk vekk fra varmen med en gang det har kokt opp. Tilsett dill og la dette stå og trekke litt, eller evt. ha rett på glass for oppbevaring.

## BESTILLINGSNUMMER:

Babygulrøtter 3x2kg – EPD 870 048



SØTT  
&  
GODT!



# RISKREM MED JORDBÆR COULIE



## INGREDIENSER:

### 10 porsjoner

Lag eller bruk ferdig  
riskrem nok til 10  
porsjoner  
500 gr frosne jordbær  
150 gr sukker  
1 dl vann  
2 ss sitron saft

## Slik gjør du:

Ha bærene i en kjele og tilsett sukker, vann og sitronsaft.  
Gi dette et lite oppkok under omrøring.

Lag en jevn miks av dette med en stavmikser. Passer dette  
gjennom en sikt og kjøøl ned. Bringebær og kirsebær kan også  
brukes. Tilsett gjerne litt mer sukker dersom du bruker kirsebær.

## BESTILLINGSNUMMER:

Jordbær 5x1kg EPD 4216 180 – Kirsebær 5x1kg EPD 4216 560  
Bringebær 5x1kg EPD 4216 180



VERDENS  
DIGGESTE..



#### INGREDIENSER:

10 porsjoner  
2 stk butterdeig  
600 gr eplebåter  
Sukker kanel og smør  
½ dl hakkede mandler  
Vaniljeis og karamell saus

#### SLIK GJØR DU:

Kutt halvveis ned i butterdeigen rundt kanten, slik at du får en «ramme» i butterdeigen. Bruk gaffel og lag rifler i kanten og pensle med egg. Vend eplebåter inn med sukker, kanel og litt smeltet smør. Legg eplebåtene innenfor rammen i pene lag. Dryss over med hakkede mandler og sett i ovnen.

Stek kaken i ca 15 min på 180 gr.

Server kaken lun med vaniljeis og karamellsaus.

## EPLETERTE

M/KARAMELLSAUS & IS

#### BESTILLINGSNUMMER:

Butterdeig – 1x5kg EPD 654 947

Eplebåter 2x2,5kg – EPD 4467 015



# SJOKO MOUSSE MED SYLTET MANGO

## INGREDIENSER:

**10 porsjoner**

Lag eller benytt ferdig mousse til dette.

500 gr Mangoterninger

1 ss limejuice

3 blader frisk mynte

2 ss sukker

## Slik gjør du:

Kutt mangoterningene i litt mindre biter.

Vend inn limejuice, sukker og finhakket mynte.

La dette stå og trekke.

Lag mousse og ha i serveringsskåler. Legg mango på toppen, og pynt gjerne med bær, pikekysse og revet sjokolade.

## BESTILLINGSNUMMER:

Mangoterninger 5x1kg – EPD 5518980



# PANNACOTTA MED JORDBÆR COULIS

## INGREDIENSER:

10 porsjoner med ferdig pannacotta. Tilsett gjerne litt smak. Bruk stjerneanis, kanel eller kardemomme for å få et julepreg.

500 gr frosne jordbær

150 gr sukker

1 dl vann

2 ss citron saft

## Slik gjør du:

Ha bærene i en kjele og tilsett sukker, vann og sitronsaft. Gi dette et lite oppkok under omrøring. Kjør dette med en stavmikser til en jevn miks. Sikt bærblendingen og kjølned. Hell så over den ferdige stive pannacottaen, server gjerne med litt friske bær.

## BESTILLINGSNUMMER:

Jordbær 5x1kg EPD 4216 180



# BLÅBÆR DRØM!

**Ingredienser:**

1 kg blåbær  
300 gr melis  
100 gr hvit sjokolade

**Mørdeig:**

500 gr hvetemel  
400 gr smør romtemperert  
100 gr sukker  
2 egg

**Slik gjør du:**

Miks alle ingredienser til mørdeigen lett sammen i en kjøkkenmaskin. Legg den i kjøleskap i ca 30 min før du skal bruke den. Ta av en tredjedel av deigen før du trykker den ut i formen. Ha i blåbær som er vendt inn med melis, smuldre den siste delen av mørdeigen over kaken og legg på hakket hvit sjokolade. Stek kaken i ca 10-15 min. 175 g c. Pynt kaken med litt friske blåbær og server gjerne med cremefraiche rørt inn med vaniljesukker.

**BESTILLINGSNUMMER:**

Blåbær 5x1kg – EPD-4215 851



# FINDUS FOODSERVICES

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

[www.findusfoodsolutions.no](http://www.findusfoodsolutions.no)

**Helge Nygård**

*Distriktsansvarlig Agder og Rogaland*

E-mail: [helge.nygard@no.findus.com](mailto:helge.nygard@no.findus.com)

**+47 920 63 994**

**Håvard Arntsen**

*Salgssjef Trondheim*

E-mail: [havard.arntsen@no.findus.com](mailto:havard.arntsen@no.findus.com)

**+47 907 31 083**

**Trond Joelsen**

*Distriktsansvarlig Oslo*

E-mail: [trond.joelsen@no.findus.com](mailto:trond.joelsen@no.findus.com)

**+47 915 35 751**

**Bengt J. Markussen**

*Distriktsansvarlig Nordland, Troms og Finnmark*

E-mail: [bengt.markussen@no.findus.com](mailto:bengt.markussen@no.findus.com)

**+47 971 70 706**

**Jan-Henrik Westby**

*Distriktsansvarlig Viken*

E-mail: [jan-henrik.westby@no.findus.com](mailto:jan-henrik.westby@no.findus.com)

**+47 913 14 239**

**Trine Herjuaune**

*Distriktsansvarlig Innlandet*

E-mail: [trine.herjaune@no.findus.com](mailto:trine.herjaune@no.findus.com)

**+47 928 96 984**

**Vidar Holt**

*Distriktsansvarlig Oslo*

E-mail: [vidar.holt@no.findus.com](mailto:vidar.holt@no.findus.com)

**+47 917 11 442**

**Rolf Helgesen**

*Distriktsansvarlig Vestland, Møre og Romsdal*

E-mail: [rolf.helgesen@no.findus.com](mailto:rolf.helgesen@no.findus.com)

**+47 902 75 320**

**Terje Gussiås**

*Distriktsansvarlig Agder, Vestfold, Telemark, Viken*

E-mail: [terje.gussias@no.findus.com](mailto:terje.gussias@no.findus.com)

**+47 911 36 059**

**Tommy Schanke-Stenstvedt**

*Distriktsansvarlig Møre og Romsdal, Trøndelag  
og søndre del av Nordland*

E-mail: [tommy.stenstvedt@no.findus.com](mailto:tommy.stenstvedt@no.findus.com)

**+47 484 52 551**

**Anders Iden**

*Concept & Culinary Manager*

E-mail: [anders.iden@no.findus.com](mailto:anders.iden@no.findus.com)

**+47 924 61 074**

---

**Ring oss**

Sentralbord: +47 6685 4000

Mandag - fredag 08.00 – 16.00

**Mail oss**

[findus.foodservices@no.findus.com](mailto:findus.foodservices@no.findus.com)

**Følg oss gjerne:**

**Facebook.com/findusfoodsolutionsnorge**

**Instagram: findusfoodsolutions**

