Findus
GOD JUL!
- SMAK & INSPIRASJON -
2023

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. Kjøl ned rødkålen og anrett retten med mango og granatepler drysset over.

BESTILLINGSNUMMER:
Mango, biter – EPD 5518980

DAMPET TORSK MED BÆRSAUS

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

JULEBAKT LAKS

INGREDIENSER:
10 porsjoner
10 stk laksefilet 140gr
2 dl grov sennep
1 dl sukker
3 dl Panko

BESTILLINGSNUMMER:
Laksefilet 140gr 1x5kg – EPD 5585 591

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.

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 5585 559

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

SERTIFISERT BÆREKRAFTIG SJØMAT MSC www.msc.org/no

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

Findus
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 kjøl ned. Bringebær og kirsebær kan også brukes. Tilsett gjerne litt mer sukker dersom du bruker kirsebær.

BESTILLINGSNUMMER:
Jordbær 5x1kg EPD 4216552– Kirsebær 5x1kg EPD 4216 560
Bringebær 5x1kg EPD 4216 180

VERDENS DIGGESTE..

EPLETERTE

M/KARAMELLSAUS & IS

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.

BESTILLINGSNUMMER:
Butterdeig – 1x5kg EPD 654 947
Eplebåter 2x2,5kg – EPD 4467 015

SJOKOMOUSSE 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, pikekyss 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 sitron 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 bærblandingen og kjøl ned. 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

BESTILLINGSNUMMER:
Blåbær 5x1kg – EPD 4215 851

Slik gjør du:
Miks alle ingredienser til mørdeigen lett sammen i en kjøkkenmaskin. Legg den i kjøleskap i ca 30 min før du skal bruker 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.

FINDUS FOODSERVICES

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

www.findusfoodservices.no

Håvard Arntsen
Salgssjef Trondheim
E-mail: havard.arntsen@no.findus.com
+47 907 31 083

Bengt J. Markussen
Distriktsansvarlig Nordland, Troms og Finnmark
E-mail: bengt.markussen@no.findus.com
+47 971 70 706

Trine Herjuaune
Distriktsansvarlig Innlandet
E-mail: trine.herjaune@no.findus.com
+47 928 96 984

Rolf Helgesen
Distriktsansvarlig Vestland, Møre og Romsdal
E-mail: rolf.helgesen @no.findus.com
+47 902 75 320

Tommy Schanke-Stenstvedt
Distriktsansvarlig Møre og Romsdal, Trøndelag og søndre del av Nordland
E-mail: tommy.stenstvedt@no.findus.com
+47 484 52 551

Helge Nygård
Distriktsansvarlig Agder og Rogaland
E-mail: helge.nygard@no.findus.com
+47 920 63 994

Trond Joelsen
Distriktsansvarlig Oslo
E-mail: trond.joelsen@no.findus.com
+47 915 35 751

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

Anders Iden
Concept & Culinary Manager
E-mail: 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

Følg oss gjerne:
Facebook.com/findusfoodservicesnorge
Instagram: findusfoodservices