



Baseret på majs mel, da det giver både et pænere udseende men også en bedre smag.



FLÆSK MED KRYDDERPANERING

Opskriftsnummer: 71-0718

Indhold

1,000 kg Brystflæsk m/svær, u/ben
0,100 kg Majspanering med Krydderurter (G69880)
0,030 kg Dekora Marinat Kryddermarinade (I56600)
1,130 kg

Fremstilling

- Brystflæsk skæres i skiver og blandes med den afvejede mængde Dekora Marinat Kryddermarinade.
- Paneres herefter med den afvejede mængde Majspanering med Krydderurter.

Tilberedning hos forbruger

- Steges på pande eller grill til det er gyldent og sprødt eller til en kerntemperatur på 75°C.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.

FARSRULLE MED KRYDDERPANERING

Opskriftsnummer: 73-1106

Indhold

1,650 kg Svinekød (10-12% fedt)
0,580 kg Isvand
0,280 kg Rørt Fars FB Optimal (G84070)
0,200 kg Majspanering med Krydderurter (G69880)
0,080 kg Dekora Marinat Kryddermarinade (I56600)
2,790 Kg

Fremstilling

- Det hakkede svinekød blandes med isvand og Rørt Fars FB Optimal til en god emulsion er opnået.
- Farsen afvejes (ca. 125 g), formes og vendes med den afvejede mængde Dekora Marinat Kryddermarinade.
- Paneres herefter med den afvejede mængde Majspanering med Krydderurter.

Tilberedning hos forbruger

- Steges til en kerntemperatur på 75°C.



PRODUKTFOKUS

Majspanering med Krydderurter (G69880)



Produktet er specielt velegnet til grill, da det kan modstå høj varmepåvirkning og dermed ikke branker som ved brug af f.eks. rasp.



KYLLINGEBRYST MED KRYDDERPANERING

Opskriftsnummer: 83-1075

Indhold

4,000 kg Kyllingebryst
0,200 kg Majspanering med Krydderurter (G69880)
0,125 kg Dekora Marinat Kryddermarinade (I56600)
4,325 kg

Fremstilling

- Kyllingebrysterne skæres i mindre stykker og blandes med den afvejede mængde Dekora Marinat Kryddermarinade.
- Paneres herefter med den afvejede mængde Majspanering med Krydderurter.

Tilberedning hos forbruger

- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 20 min.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.

FLADFISK MED KRYDDERPANERING

Opskriftsnummer: 89-0238

Indhold

1,000 kg Fiskefilet
0,100 kg Majspanering med Krydderurter (G69880)
0,030 kg Dekora Marinat Kryddermarinade (I56600)
1,130 Kg

Fremstilling

- Fileterne blandes med den afvejede mængde Dekora Marinat Kryddermarinade.
- Paneres herefter med den afvejede mængde Majspanering med Krydderurter til fileterne er dækket.

Tilberedning hos forbruger

- Steges i en forvarmet ovn ved 200-220°C i ca. 7-8 min. eller på panden i smør eller margarine til de er gyldne.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.