



Nem og hurtig aftensmad som dine kunder vil sætte pris på.

Skal blot varmes i oven i kort tid, og så er aftensmaden klar.

### BØF BEARNAISE I FAD

Opskriftnummer: 97-0122

#### Indhold

2,500 kg Kartoffler i skiver (forkogte)  
 1,000 kg Oksekød, hakket (8-14% fedt)  
 1,000 kg Bearnaise sauce (G83950), Færdiglavet  
 0,500 kg Porrer, fint snittet  
 0,050 kg Dekora Gyros (I34260)  
 Alubakke, 1400 ml (DK10010-10)

5,050 kg

#### Fremstilling

- Oksekødet steges på en varm pande med den afvejede mængde Gyros krydderi.
- Bearnaisesaucen laves efter anvisning på posen eller opskrift 95-0043.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.
- Kartoffler i skiver og fintsnittet porrer kommer i bunden af salgsemballagen.
- Det stegte oksekød kommer ovnen på og til sidst kommer bearnaisesauce på toppen.

#### Tilberedning hos forbruger

- Varmes i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 20 min.

#### Antal salgsenheder

- 5 stk i 1400 ml alubakke



### KYLLING À LA CREME I FAD

Opskriftnummer: 98-0390

#### Indhold

2,500 kg Kartoffler i skiver (forkogte)  
 1,250 kg Kyllingefilet  
 0,500 kg Porrer, fint snittet  
 0,740 kg Koldt vand til sauce  
 0,150 kg Fløde 38%  
 0,110 kg Cuisinor Skovsvampesuppe (M0126810)  
 0,050 kg Dekora Middelhavskrydderi Antisaft (G82770)  
 0,030 kg Classic Roux saucejævner lys (M0117682)  
 Alubakke, 1400 ml (DK10010-10)

5,330 Kg

#### Fremstilling

- Kyllingefilet i skiver steges på en varm pande med den afvejede mængde Middelhavskrydderi Antisaft.
- Svampesaucen fremstilles ved at piske den afvejede mængde Cuisinor Skovsvampesuppe sammen med koldt vand og fløde i en gryde.
- Giv saucen et kort opkog og jævn den let med den afvejede mængde saucejævner.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.
- Kartoffler i skiver og fintsnittet porrer kommer i bunden af salgsemballagen.
- Den stegte kyllingefilet kommer oven på og til sidst kommer svampesauce på toppen.

#### Tilberedning hos forbruger

- Varmes i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 20 min.

#### Antal salgsenheder

- 5 stk. i 1400 ml alubakke



# PRODUKTFOKUS

Nemme middagsretter



Nem og hurtig aftensmad som dine kunder vil sætte pris på.

Skal blot varmes i oven i kort tid, og så er aftensmaden klar.



## ITALIENSKE KØDBOLLER I TOMATSAUCE

Opskriftsnummer: 96-0122

### Indhold

0,900 kg Svinekød, hakket (8-12 % fedt)  
0,450 kg Koldt vand  
0,155 kg Luksusfrikadelle FB Den Knaldgode (I07310)  
0,025 kg Dekora Tomat/Hvidløg/Oregano (I91830)  
0,115 kg Tomatsuppe Provencal (M0118950)  
0,900 kg Koldt vand til sauce  
0,150 kg Fløde 38%  
0,030 kg Classic Roux saucejævner lys (M0117682)  
Alubakke, 940 ml (DK10000-10)

2,725 kg

### Fremstilling

- Det hakkede svinekød blandes med koldt vand (450 g), Luksusfrikadelle FB Den Knaldgode og Tomat/Hvidløg/Oregano krydderi.
- Kødbollerne afvejes ca. 50 g, formes og steges til en kerntemperatur på 75 °C.
- Tomatsaucen fremstilles ved at piske den afvejede mængde Tomatsuppe Provencal sammen med koldt vand (900 g) og fløde i en gryde.
- Giv saucen et kort opkog og jævn den let med den afvejede mængde saucejævner.
- Afkøles fra 65 °C til under 10 °C på max. 3 timer.
- Kødboller og tomat sauce kommes til sidst i salgsemballage

### Tilberedning hos forbruger

- Varmes i en forvarmet ovn ved 150 °C i ca 15- 20 min.

### Antal salgsenheder

- 5 stk i 940 ml alubakke

## URTERULLER I PAPRIKASAUCE

Opskriftsnummer: 96-0121

### Indhold

0,800 kg Svinekød, hakket (8-12 % fedt)  
0,400 kg Koldt vand  
0,140 kg Luksusfrikadelle FB Den Knaldgode (I07310)  
0,150 kg Wokblanding  
1,250 kg Paprikasauce (G83960) Færdiglavet  
Alubakke, 940 ml (DK10000-10)

2,740 Kg

### Fremstilling

- Det hakkede svinekød blandes med koldt vand, wokblanding og Luksusfrikadelle FB Den Knaldgode.
- Farsen afvejes ca 100 g, formes og steges til en kerntemperatur på 75 °C.
- Afkøles fra 65 °C til under 10 °C på max. 3 timer.
- Paprikasaucen laves efter anvisningen på posen eller opskrift 95-0041
- Urteruller og paprikasauce kommes til sidst i salgsemballage.

### Tilberedning hos forbruger

- Varmes i en forvarmet ovn ved 150 °C i ca 15-20 min.

### Antal salgsenheder

- 5 stk i 940 ml alubakke