



Kan serveres som tilbehør til alle slags kød, fisk og fjerkræ.

ORANGE PEBER MARINERET BROCCOLISALAT MED FENNIKEL

Opskrifts nummer: 020-940080

Indhold

- 2,000 Kg Cremefraiche 18%, 500 g
- 1,000 Kg Broccoli, buketter
- 0,700 Kg Gulerødder i strimler
- 0,400 Kg Fennikel, fint snittet
- 0,300 Kg Dekora Marilet California (I09360)
- 0,100 Kg Flormelis
- 4,500 Kg

Fremstilling

- Cremefraichen blandes med Dekora Marilet California og flormelis.
- Broccoli i små buketter, de strimlede gulerødder og det fintsnittede fennikel blandes efterfølgende i cremefraiche blandingen.



ROSENKÅLSSALAT MED VALNØDDER OG TRANEBÆR

Opskrifts nummer: 94-0038

Indhold

- 0,600 Kg Koldt vand til oplødning
- 1,000 Kg Rosenkål, frisk
- 0,500 Kg Porrer, fint snittet
- 0,150 Kg Æblegranulat (I50031)
- 1,000 Kg Cremefraiche 18%
- 0,120 Kg Dekora Marilet California (I09360)
- 0,080 Kg Rørsukker, lys
- 0,040 Kg Citronsaft
- 0,125 Kg Valnødder, hakkede
- 0,150 Kg Tranebær, tørrede
- 3,765 Kg

Fremstilling

- 1 del (150 g) Æblegranulat oplødes i 4 dele (600 g) koldt vand.
- Lad henstå på køl (højest +5°C) i ca. 2 timer eller til vandet er opsuget.
- De friske rosenkål rengøres grundigt i flere hold koldt vand og det nederste af stokken fraskæres.
- Herefter snittes kålene fint.
- De rengjorte porrer snittes ligeledes fint.
- Cremefraiche, citronsaft, rørsukker og den afvejede mængde Dekora Marilet California røres godt sammen, hvorefter det blandes med den oplødte æblegranulat, de snittede rosenkål og porrer.
- Pyntes af med groft hakkede valnødder og tørrede tranebær.



PRODUKTFOKUS

Buffetsalater



Kan serveres som tilbehør til alle slags kød, fisk og fjerkræ.

KOLD KARTOFFELSALAT

Opskrifts nummer: 91-0048

Indhold

1,500 Kg Kartoffler i tern, kogte
0,120 Kg Krydderiblanding Tzatziki (I59701)
0,200 Kg Løg i tern, friske
0,600 Kg Ymer
0,100 Kg Mayonnaise
2,520 Kg

Fremstilling

- Ymer, mayonnaise og Krydderiblanding Tzatziki blandes og tilsættes de kogte kartofler i tern og løg i tern.
- Ønskes en fastere konsistens, dræn da ymeren i et klæde på køl i ca. 2 timer.



NORDISK COLESLAW

Opskrifts nummer: 101-0050

Indhold

1,000 Kg Spidskål, rå snittet
0,600 Kg Cremefraiche 18%
0,400 Kg Mayonnaise
0,400 Kg Æbler i både
0,100 Kg Rødløg, i tern
0,080 Kg Krydderiblanding Tzatziki (I59701)
2,580 Kg

Fremstilling

- Cremefraiche og mayonnaise blandes med den afvejede mængde Krydderiblanding Tzatziki.
- Det snittede spidskål vendes i dressingen sammen med rødløg i tern og æbler i tynde både.