



Fisk & Færdig er komplette måltidsløsninger, hvor kunden nemt og hurtigt kan tilberede et sundt og velsmagende måltid.

Den valgte bund med kartofler og/eller grøntsager marineres, og fisken lægges oven på.

RØDSPÆTTER PÅ PESTO MARINERET TOMATBUND

Opskrifts nummer: 89-0232

Indhold

- 0,200 Kg Rødspættefilet
 - 0,300 Kg Tomatmix (Flensted)
 - 0,060 Kg Dekora Marilet Rød Pesto (I36200)
 - 0,020 Kg Serranoskinke
 - 0,020 Kg Tomater i skiver
-
- 0,600 Kg

Fremstilling

- Tomatmix blandes med den afvejede mængde Dekora Marilet Rød Pesto.
- Blandingen kommes i salgsbakken og rødspættefileterne foldes og lægges ovenpå.
- Fisken pyntes af med serranoskinke og tomatskiver.

Tilberedning

- Kunden kan evt. tilsætte 1 dl fløde eller lignende til retten inden tilberedning.
- Steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 25 min.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.



LAKS PÅ NORDISK MARINERET KARTOFFELBUND

Opskrifts nummer: 89-0229

Indhold

- 0,300 Kg Laksefilet
 - 0,300 Kg Kartoffler, små kogte kolde
 - 0,050 Kg Porrer, fintsnittet
 - 0,050 Kg Semidried cherrytomater
 - 0,060 Kg Dekora Marilet Nordisk 4 Kg (G89780)
 - 0,030 Kg Rygeost
-
- 0,790 Kg

Fremstilling

- Kartoffler og porrer blandes med den afvejede mængde Dekora Marilet Nordisk.
- Blandingen kommes i salgsbakken sammen med semidried cherrytomater, og laksefileten placeres ovenpå.
- Fisken pyntes til sidst med toppe af rygeost.

Tilberedning

- Kunden kan evt. tilsætte 1 dl fløde eller lignende til retten inden tilberedning.
- Steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 25 min.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.



PRODUKTFOKUS

Fisk & færdig



Fisken afpyntes med relation til smagsretningen, og den ferske fisk fremstår frisk og indbydende på den krydrede bund.

TORSK PÅ KRÄUTERBUTTER MARINERET KARTOFFELBUND

Opskrifts nummer: 89-0230

Indhold

0,300 Kg Torskefilet
0,300 Kg Kartoffler, små kogte kolde
0,100 Kg Porrer, fint snittet
0,060 Kg Dekora Marilet Kräuterbutter RS 4 Kg (G87540)
0,020 Kg Citron

0,780 Kg

Fremstilling

- Kartoffler og porrer blandes med den afvejede mængde Dekora Marilet Kräuterbutter RS.
- Blandingen kommes i salgsbakken og stykker af torskefileten placeres ovenpå.
- Fisken pyntes med citronskiver.

Tilberedning

- Kunden kan evt. tilsætte 1 dl fløde eller lignende til retten inden tilberedning.
- Steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 25 min.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.



LAKS PÅ KARRY MARINERET WOKGRØNT

Opskrifts nummer: 89-0231

Indhold

0,300 Kg Laksefilet
0,400 Kg Wokblanding
0,060 Kg Dekora Marilet Kokos Æble Karry 4 kg (G89810)
0,025 Kg Hvidløggsmør

0,785 Kg

Fremstilling

- Wokblandingen blandes med den afvejede mængde Dekora Marilet Kokos Æble Karry.
- Blandingen kommes i salgsbakken og stykker af laksefilet placeres ovenpå.
- Fisken pyntes med skiver af hvidløggsmør.

Tilberedning

- Kunden kan evt. tilsætte 1 dl fløde eller lignende til retten inden tilberedning.
- Steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 25 min.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.