



Sambalsauce Chili Soja Light er en klar-til-brug sød sauce med en smag af soja, chili, løg og hvidløg.

Velegnet til svinekød, fjerkræ og tilbehørsretter.

## SAMBAL MARINERET PASTASALAT

Opskrifts nummer: 93-0060

### Indhold

1,000 kg Pasta, kogt  
0,300 kg Sambalsauce Chili Soja Light (I99690)  
0,250 kg Peberfrugter i tern, forskellige farver  
0,050 kg Forårsløg  
0,100 kg Bacon i tern, stegt  

---

1,700 kg

### Fremstilling

- Den kolde kogte pasta blandes med den afvejede mængde Sambalsauce Chili Soja Light.
- Herefter iblandes peberfrugt i tern og fintsnittet forårsløg.
- Salaten pyntes til sidst af med den stegte bacon.



## SAMBAL MARINERET RØDDER MED GRÆSKARKERNER

Opskrifts nummer: 94-0088

### Indhold

0,600 kg Rodfrugter  
0,100 kg Rødløg i både  
0,060 kg Sambalsauce Chili Soja Light (I99690)  
0,030 kg Græskarkerner  

---

0,790 kg

### Fremstilling

- Rodfrugter i stave og rødløg i både blandes og marineres i den afvejede mængde Sambalsauce Chili Soja Light.
- Blandingen lægges herefter i en ovnfast emballage og græskarkernerne drysses over.

### Tilberedning hos forbruger

- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 20-25 min. eller til det ønskede bid er opnået.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.



# PRODUKTFOKUS

Sambalsauce Chili Soja Light (I99690-11)



Sambalsauce Chili Soja Light er en klar-til-brug sød sauce med en smag af soja, chili, løg og hvidløg.

Velegnet til svinekød, fjerkræ og tilbehørsretter.

## HVIDKÅL I SAMBALCREME MED ÆBLER OG NØDDER

Opskrifts nummer: 101-0044

### Indhold

0,400 kg Hvidkål, fintsnittet  
0,400 kg Cremefraiche 18%  
0,150 kg Æbler i tern  
0,130 kg Dekora Sambalsauce Chili Soja Light (I99690)  
0,100 kg Rødkål, fintsnittet  
0,050 kg Nøddemix

---

1,230 kg

### Fremstilling

- Cremefraiche blandes med den afvejede mængde Dekora Sambalsauce Chili Soja Light.
- Rød- og hvidkål vendes i dressingen sammen med æbler i tern.
- Salaten pyntes til sidst med nøddemix.



## SAMBAL MARINERET BØNNESALAT MED PÆRER OG BACON

Opskrifts nummer: 94-0061

### Indhold

1,000 kg Bønner, grønne, blancherede  
0,300 kg Pærer  
0,150 kg Bacon i tern, stegt  
0,130 kg Sambalsauce Chili Soja Light (I99690)  
0,060 kg Rødløg i ringe  
0,010 kg Sesamfrø

---

1,650 kg

### Fremstilling

- De kolde blancherede bønner marineres i den afvejede mængde Sambalsauce Chili Soja Light.
- Pærerne skæres i tynde skiver og rødløgene i tynde ringe, hvorefter de vendes i de marinerede bønner.
- Den stegte bacon iblandes og sesamfrø drysses til sidst på toppen.