



### GYROSPANDE MED FLØDEKARTOFLER

Opskrifts nummer: 72-0141

**Indhold**

- 3,000 kg Flødekartofler, Peka
- 2,000 kg Skinkekød i tern eller strimler
- 0,500 kg Dekora Marilet Gyros Pande (I58517)
- 6,000 stk Alubakke, 1920 ml (DK10020-10)
- 6,000 stk Låg (DK10020-20)
- 6,000 stk Rumdeler til alubakke, 1920 ml (DK21490-00)
- 5,500 kg

**Fremstilling**

- Rumdeler til alubakke placeres i bakken.
- Flødekartofler (500 g) kommes i den ene side af bakken.
- Skinkekød i tern eller strimler blandes med Dekora Marilet Gyrospande og lægges (ca. 400 g) i den anden side af alubakken.

**Tilberedning hos forbruger**

- Kunden anbefales at tilsætte cirka 1 dl fløde eller lignende til panderetten inden tilberedning.
- Steges i forvarmet ovn ved 175°C i ca. 30 min. til en kerntemperatur på 75°C.

**Antal salgsenheder**

- Opskriften er beregnet til 6 salgsenheder

2-komponent retter med funktionel rumdeler til alubakke, 1920 ml. Rumdeleren sættes løst ned i bakken og er fleksibel i forhold til bredden.



### GYROSPANDE MED RÖSTI

Opskrifts nummer: 72-0142

**Indhold**

- 1,650 kg Kartoffelrösti
- 2,000 kg Skinkekød i tern eller strimler
- 0,500 kg Dekora Marilet Gyros Pande (I58517)
- 6,000 stk Alubakke, 1920 ml (DK10020-10)
- 6,000 stk Låg (DK10020-20)
- 6,000 stk Rumdeler til alubakke, 1920 ml (DK21490-00)
- 4,150 kg

**Fremstilling**

- Rumdeler til alubakke placeres i bakken.
- Kartoffelrösti kommes i den ene side af bakken.
- Skinkekød i tern eller strimler blandes med Dekora Marilet Gyrospande og lægges (ca. 400 g) i den anden side af alubakken.

**Tilberedning hos forbruger**

- Kunden anbefales at tilsætte cirka 1 dl fløde eller lignende til panderetten inden tilberedning.
- Steges i forvarmet ovn ved 175°C i ca. 30 min. til en kerntemperatur på 75°C.

**Antal salgsenheder**

- Opskriften er beregnet til 6 salgsenheder



# PRODUKTFOKUS

Side-by-side panderetter



## JÆGERPANDE MED FLØDEKARTOFLER

Opskrifts nummer: 72-0144

### Indhold

3,000 kg Flødekartofler, Peka  
2,000 kg Skinkekød i tern eller strimler  
0,700 kg Dekora Marilet Jægerpande (I58520)  
6,000 stk Alubakke, 1920 ml (DK10020-10)  
6,000 stk Låg (DK10020-20)  
6,000 stk Rumdeler til alubakke, 1920 ml (DK21490-00)  
5,700 kg

### Fremstilling

- Rumdeler til alubakke placeres i bakken.
- Flødekartofler (500 g) kommes i den ene side af bakken.
- Skinkekød i tern eller strimler blandes med Dekora Marilet Jægerpande og lægges (ca. 450 g) i den anden side af alubakken.

### Tilberedning hos forbruger

- Kunden anbefales at tilsætte cirka 1 dl fløde eller lignende til panderetten inden tilberedning.
- Steges i forvarmet ovn ved 175°C i ca. 30 min. til en kerntemperatur på 75 °C.

### Antal salgsenheder

- Opskriften er beregnet til 6 salgsenheder

## Rumdeler til alubakke, 1920 ml

- Ovnfast coated pap
- Flot præsentation i bakke
- Giver bedre stegeresultat



## JÆGERPANDE MED BACONMOS

Opskrifts nummer: 72-0143

### Indhold

3,000 kg Kogende vand  
0,600 kg Kartoffelmospulver (M0922540)  
0,120 kg Bacon i tern  
2,000 kg Skinkekød i tern eller strimler  
0,700 kg Dekora Marilet Jægerpande (I58520)  
6,000 stk Alubakke, 1920 ml (DK10020-10)  
6,000 stk Låg (DK10020-20)  
6,000 stk Rumdeler til alubakke, 1920 ml (DK21490-00)  
6,420 kg

### Fremstilling

- Kartoffelmospulver piskes ud i den afvejede mængde kogende vand.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.
- Rumdeler til alubakke placeres i bakken.
- Kartoffelmosen (600 g) kommes i den ene side af bakken og pyntes af med bacon i tern.
- Skinkekød i tern eller strimler blandes med Dekora Marilet Jægerpande og lægges (ca. 450 g) i den anden side af alubakken.

### Tilberedning hos forbruger

- Kunden anbefales at tilsætte cirka 1 dl fløde eller lignende til panderetten inden tilberedning.
- Steges i forvarmet ovn ved 175°C i ca. 30 min. til en kerntemperatur på 75 °C.

### Antal salgsenheder

- Opskriften er beregnet til 6 salgsenheder