



## KARBONADE À LA CREME PÅ RÖSTI

Opskriftsnummer: 96-0120

### Indhold

1,050 kg Kartoffelrösti, stor  
 1,000 kg Svinekød, hakket, rå  
 1,000 kg Kartoffelmos (M0922540), Færdiglavet  
 0,300 kg Svampepande (G87480)  
 0,150 kg Tomater i skiver  
 0,100 kg Koldt vand  
 0,100 kg Krydderpanade Vario (I55051)  
 0,070 kg Burglet FB (I09410)  
 0,030 kg Timian, frisk

---

3,800 kg

### Fremstilling

- Svinekødet blandes med den afvejede mængde Burglet FB og koldt vand.
- Formes til karbonader à ca. 150 g, vendes i Krydderpanade Vario og steges til en kerntemperatur på 75°C.
- Kartoffelmosen laves efter anvisning på pakken eller opskrift 91-0241.
- Den stegte karbonade lægges oven på röstien, og kartoffelmosen sprøjtes omkring med sprøjtepose med takket tylle.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.
- Svampepande kommer på toppen af karbonaden og den pyntes af med tomatkiver og en kvist frisk timian.

### Tilberedning hos forbruger

- Varmes i en forvarmet ovn ved 175° C i ca. 20-30 min.

### Antal salgsenheder

- Opskriften er beregnet til 7 salgsenheder.

## Ensartet resultat - hver gang

Indasias kartoffelmos er en komplet blanding, som er nem og hurtig at anvende. Anvend blandingen som den er eller twist den ved hjælp af få ingredienser .



## BØF BEARNAISE MED ÆRTER PÅ RÖSTI

Opskriftsnummer: 97-0119

### Indhold

1,050 kg Kartoffelrösti, stor  
 1,000 kg Oksekød, hakket, rå  
 1,000 kg Kartoffelmos (M0922540), Færdiglavet  
 0,600 kg Bearnaise sauce (G83950), Færdiglavet  
 0,100 kg Ærter, fine  
 0,100 kg Koldt vand  
 0,070 kg Burglet FB (I09410)

---

3,920 Kg

### Fremstilling

- Oksekødet blandes med den afvejede mængde Burglet FB og koldt vand.
- Formes til bøffer à ca. 150 g og steges til en kerntemperatur på 75°C.
- Kartoffelmosen laves efter anvisning på pakken eller opskrift 91-0241.
- Bearnaisesaucen laves efter anvisning på posen eller opskrift 95-0043.
- Den stegte hakkebøf lægges oven på röstien, og kartoffelmosen sprøjtes omkring med sprøjtepose med takket tylle.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.
- Den kølede bearnaisesauce kommer på toppen af bøffen, og ærterne kommer oven på.

### Tilberedning hos forbruger

- Varmes i en forvarmet ovn ved 175° C i ca. 20-30 min.

### Antal salgsenheder

- Opskriften er beregnet til 7 salgsenheder.



# PRODUKTFOKUS

Rösti & kartoffelmos



## TOMAT/OREGANO GRATINERET HAKKEBØF PÅ RÖSTI

Opskriftsnummer: 97-0116

### Indhold

1,050 kg Kartoffelrösti, stor  
1,000 kg Oksekød, hakket, rå  
1,000 kg Kartoffelmos (M0922540), Færdiglavet  
0,175 kg Ost, revet  
0,100 kg Dekora Marilet Tomat & oregano (G86770)  
0,100 kg Tomater i skiver  
0,100 kg Koldt vand  
0,070 kg Burglet FB (I09410)

---

3,595 kg

### Fremstilling

- Oksekødet blandes med den afvejede mængde Burglet FB og koldt vand.
- Formes til bøffer à ca. 150 g og steges til en kerntemperatur på 75°C.
- Kartoffelmosen laves efter anvisning på pakken eller opskrift 91-0241.
- Den stegte hakkebøf lægges oven på röstien, og kartoffelmosen sprøjtes omkring med sprøjtepose med takket tylle.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.
- Revet ost blandes med den afvejede mængde Tomat & oregano marinade.
- En skive tomat kommer på toppen af bøffen og den marinerede ost kommer oven på.

### Tilberedning hos forbruger

- Varmes i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 20-30 min.

### Antal salgsenheder

- Opskriften er beregnet til 7 salgsenheder.

Nem og hurtig aftensmad med masser af god smag.



## KARRY HAWAII KYLLING PÅ RÖSTI

Opskriftsnummer: 98-0389

### Indhold

1,050 kg Kartoffelrösti, stor  
1,000 kg Kartoffelmos (M0922540), Færdiglavet  
0,900 kg Kyllingebryster, stegt  
0,300 kg Karrypande (G87470)  
0,240 kg Ananas i ringe  
0,015 kg Persille, Skåret 2-5 mm. (E4720)

---

3,505 Kg

### Fremstilling

- Kartoffelmosen laves efter anvisning på pakken eller opskrift 91-0241.
- Det stegte kyllingebryst lægges oven på röstien, og kartoffelmosen sprøjtes omkring med sprøjtepose med takket tylle.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.
- Den afvejede mængde Karrypande kommer på toppen og pyntes af med en anansasskive og Persille, skåret.

### Tilberedning hos forbruger

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

### Antal salgsenheder

- Opskriften er beregnet til 7 salgsenheder.