

To nye scampi

Sjøfanget

Deli-delikatesse fra
vår båt i Thailand



SCAMPI BUTTERFLY - panerte kjempereker med hale



Nyhet!

Scampi Butterfly, 25 g

En sommerfuglformet scampi med hale som er panert med sprø panering. Enda en Deli dip/smårett innen vårt varierte sjømatkonsept. Se oppskrift under Tett på kokken!

FAKTA - 20037

EPD 1 107 655

5,0 kg (5 x 1,0 kg)
Anbefalt porsjonsstørrelse, 3 stk. á ca. 25 g.
gir ca. 66 porsjoner pr. krt.



Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand.		
Konveksjonsovn	200°C	15-20 min.
Kombiovn/Varmluft	200°C	15-20 min.
Frityr	180°C	3-4 min.

Ingredienser

Indonesiske reker 35%, hvetemel, vann, delvis herdet vegetabilsk olje, stivelse, salt, krydder (bl.a. hvitløk), emulgeringsmiddel (E471), eddik, sukker, fortykningsmiddel (E460), druesukker, bakepulver (E450, E500) og gjær. Saltinnhold 0,9%.

Næringsinnhold

100 g ferdig vare gir ca. 1180 kJ (280 kcal) og inneholder ca.: 8,5 g protein, 20 g karbohydrat, hvorav sukkerarter 3 g, 19 g fett, hvorav mettet fett 8,9 g, 1,5 g kostfiber og 0,4 g natrium.

Ved intoleranser - inneholder

Gluten:	Ja	Egg:	-
Melkeprotein:	-	Soyaprotein:	-

SCAMPIBROCHETTE



Nyhet!

ScampiBrochette, 60 g

Her byr vi på et trespyd med 8 scampi delikat påtredd. Variasjonene er mange. Flotte til både steking og grilling, for topping av salater, woker eller HvetekornsPilaff.

FAKTA - 83496

EPD 1 105 220

3,0 kg (3 x 1,0 kg uglassert vekt)
Anbefalt porsjonsstørrelse, 1 rekespyd á 60 g.
gir 50 porsjoner pr. krt.



Tilberedning

OBS! Rekespydene er rå og krever derfor tillagning/tilberedning. Tilberedes fra dypfryst tilstand i stekepanne eller på grill med litt olje eller margarin på middelsterk varme i 4-6 min.

Ingredienser

Indonesiske reker (*Metapenaeus ensis*). Fisket i Stillehavet - Indiske hav.

Næringsinnhold

100 g ferdig vare gir ca. 410 kJ (100 kcal) og inneholder ca.: 20 g protein, 0,9 g karbohydrat, 1,5 g fett, hvorav mettet fett 0,3 g og 0,1 g natrium.

Tett på kokken.

Scampi Butterfly med rømmedip og sweet chili saus

Scampien stekes i ovn på ca. 225 ° C. Legg scampien på et perforert stekebrett, og stek dem i ca. 8-10 min. 10 porsjoner:

5 dl rømme
1 ts karri
3/4 dl sweet chili saus
1 lime

Rasp skallet på limen.
Bland rømme, karri, sweet chili saus og saften av limen. La stå kaldt 1 time før servering.
Bland inn skallet før servering

En smakfull mangosaus til Scampi Butterfly

Stek scampien som beskrevet. Skrell mangoene, og fjern steinene, males i en kjøkkenmaskin. Tilsett vann og ta massen over i en kasserolle. Legg på lokk og la blandingen trekke i 15-20 min. til den har tyknet. Rør inn sukker, krydder, limesaft og salt. Serveres avkjølt, så denne kan med fordel lages dagen før.

10 porsjoner
5 store modne mangoer
3/4 dl. Vann
60 gr. Sukker
1/4 ts malt ingefær
1/4 ts malt kanel
1 ts karri
saften av 1 lime
salt


Finn Hugo Olsen, Fagsjef

www.findus.no

Sammensetningen av ingredienser i produktet kan bli endret, les derfor alltid ingredienslisten på pakningens etikett.

Ved spørsmål kontakt Findus Norge AS, Matforum Divisjon Foodservices, Postboks 423, 1373 Asker. Tlf.: 66 85 40 00. Fax.: 66 85 40 01. E-mail: findus.foodservices@no.findus.com

