

Ferdig krydderbakt laksefilet

**Smaker deilig
både varm og kald!**



ET HAV AV MULIGHETER



FAKTA 8776 EPD-vnr.: 551 739

5,75 kg
(veievare +/- 750 g)
5 fileter à 1-1,3 kg
- vakumpakket
Forskåret 90 g (+/- 10 g pr. stk.)



Ved intoleranser - inneholder

Gluten: –
Melkeprotein: –
Egg: –
Soyaprotein: –

Tilberedning

Tin laksen i posen i ca. 6 timer.
Kan serveres kald etter opptining, eller "lun" etter oppvarming i posen. Tidene er cirka tider og gjelder fylt ovn.

Konveksjonsovn 20-25 min. 100°C
Kombiovn m/damp 10-15 min. 98°C

Ingredienser

Rensede fileter av laks med skinn (Salmo salar) 96%, salt, krydder, sennepsfrø, løk og vegetabilsk olje. Norsk oppdrettslaks.

Næringsinnhold

Næringsverdi pr. 100 g:
Energi 700kJ/170 kcal
Protein 23 g
Karbohydrat 0,1 g
Fett 8,5 g

LUN KRYDDERBAKT LAKS

med ratatouille, spinatkrem og jasminris. 10 porsjoner.

Krydderbakt laks (8776) 10 stk.
Ratatouille-grønnsaker (3095) 1,5 kg
Spinatpuré 250 g
Melk 5 dl
Mel 40 g
Smør 40 g
Jasminris 10 porsj.

Tilberedning:
Den krydderbakte laksen varmes i posen i ovnen ved 100°C i ca. 10-15 minutter med damp, og er deretter klar til servering. Smør og mel røres sammen i en gryte og tilsettes melken under omrøring, kokes så til en jevn bechamelsaus.

Tilsett spinatpuré rett før servering. Smak til med salt, pepper og litt sitronsaft.

Ratatouillegrønnsakene varmes i ovnen eller i pannen. Retten serveres med kokt ris.

KRYDDERBAKT LAKS

med grønnsakspickles og urte/pepperrotkrem. 10 porsjoner.

Krydderbakt laks (8776) 10 stk.
Wokgrønnsaker (7107) 1 kg
Dijonsennep 2 ss
Brun farin 2 ss
Friskhakket chili 1 knivspiss
Olje 1 dl
Crème fraîche 18% 3 dl
Pepperrot (friskrevet) 3 ss
Krydderurter(hakket) 2 ss
Sitronsaft 1 ss
Flormelis 2 ss
Baguette 2 stk.
Ruccola salat til 10 personer

Tilberedning:
Laksen varmes som beskrevet i oppskriften til venstre. Dijonsennep, farin og chili røres godt sammen. Oljen tilsettes litt etter litt (samme fremgangsmåte som for majones). Smak til med salt. Wokgrønnsakene tilsettes og skal trekke i minimum 1 time. Crème fraîche røres sammen med pepperrot, krydderurter, sitronsaft og melis. Dette anrettes i midten av ruccola-salaten og retten serveres med en varm baguette.

Prøv også våre andre lakseprodukter:



Laksefilet, enkeltfryst, 100 g

5 kg – Findus 272398
EPD.vnr.: 457 721



Kokelaks i stk. u/skinn og ben, 75 g

5 kg – Findus 272385
EPD.vnr.: 509 885



Røkt laks, skiveskåret 1,2-2,2 kg

ca 8,5 kg – Findus 272351
EPD.vnr.: 970 962



Gravet laks, skiveskåret 1,2-2,2 kg

ca 8,5 kg – Findus 272368
EPD.vnr.: 970 921



Barbequemarinert laksefilet, 750g

5,75 kg – Findus 8778
EPD.vnr.: 551 812



Urte- og hvitløksmar. laksefilet, 750g

5,75 kg – Findus 8777
EPD.vnr.: 551 754



Krydderbakt laksefilet

5,75 kg – Findus 8776
EPD.vnr.: 551 739



Laks med spinat og hollandaise, 160g

5,12 kg – Findus 4541
EPD.vnr.: 864 637



ET HAV AV MULIGHETER

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

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

