

Lekre marinerte laksefileter

**To smakelige
grunner til å servere
laks litt oftere!**



ET HAV AV MULIGHETER



URTE- OG HVITLØKSMARINERT LAKSEFILET
FAKTA 8777 EPD-vnr.: 551 754

Nettovekt 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: ja

*Hveteproteinet inneholder ikke gluten

Tilberedning

Tin laksen i posen. Tilbered posen i ovn. Ca. tider. Tidene gjelder fylt ovn.

Konveksjonsovn	25-30 min.	100°C
Kombiovn m/damp	15-20 min.	98°C

Ingredienser

Rensede fileter av laks (*Salmo salar*) 85%, vann, salt, krydder (bl.a. hvitløk), løkpulver, stivelsessirup, gjær-ekstrakt, fiskepulver, vegetabilsk fett, skaldyrspulver, sukker, soyasaus (med hveteprotein), eplejuice, malto-dextrin, druesukker, aroma, bladkrydder, syre (sitronsyre) og fortykningsmiddel (E415). Norsk oppdrettslaks.

Næringsinnhold

Næringsverdi pr. 100 g:

Energi	800 kJ/200kcal
Protein	18 g
Karbohydrat	2 g
Fett	13 g

BARBEQUEMARINERT LAKSEFILET
FAKTA 8778 EPD-vnr.: 551 812

Nettovekt 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: ja

*Hveteproteinet inneholder ikke gluten

Tilberedning

Tin laksen i posen. Tilbered posen i ovn. Ca. tider. Tidene gjelder fylt ovn.

Konveksjonsovn	25-30 min.	100°C
Kombiovn m/damp	15-20 min.	98°C

Ingredienser

Rensede fileter av laks (*Salmo salar*) 85%, vann, sukker, salt, soyasaus (med hveteprotein), krydder (bl.a. selleri, hvitløk), løkpulver, syre (sitronsyre), stivelsessirup, gjær-ekstrakt, fiskepulver, vegetabilsk fett, aroma, skaldyrspulver, druesukker, krydderekstrakt, eplejuice, fortykningsmiddel (E415), malto-dextrin, røkaroma og modifisert stivelse. Norsk oppdrettslaks.

Næringsinnhold

Næringsverdier pr. 100 g:

Energi	800 kJ/200kcal
Protein	18 g
Karbohydrat	2 g
Fett	13 g

URTE- OG HVITLØKSMARINERT LAKS

med rødbetsalat og frisk stikkelsbærsky. 10 porsjoner.

<i>Urte- og hvitløksmarinert laks (8777)</i>	10 stk.
<i>Friske rødbeter (kokte og i skiver)</i>	1 kg
<i>Hakket rødløk</i>	1 dl
<i>Soya</i>	0,5 dl
<i>Sennep</i>	2 ss
<i>Hakket hvitløk</i>	1 ss
<i>Sitronsaft</i>	3 ss
<i>Olje</i>	1 dl
<i>Grønn fruktpuré (eple, melon, stikkelsesbær)</i>	400 g
<i>Eddik</i>	0,5 dl
<i>Sukker</i>	200 g
<i>Baguette</i>	2 stk.

Tilberedning:

Laksen varmes i posen ved 98°C damp i 15-20 min, og er deretter klar til servering. Soya, sennep og hvitløk blandes og tilsettes olje og sitronsaft litt etter litt. Rødbeter og hakket hvitløk vendes i marinaden. Grønn fruktpuré, eddik og sukker kokes opp og kjøles ned før servering. Servér en skive nybakt baguette til retten.

BARBEQUELAKS

med mynte-tsaziki, grillet hvitløksbaguette og grønnsakssauté. 10 porsjoner.

<i>Barbequelaks (8778)</i>	10 stk.
<i>Silt yoghurt</i>	6 dl
<i>Agurkconcassé</i>	1 agurk
<i>Hvitløk (presset)</i>	0,5 ss
<i>Frisk mynte (hakket)</i>	1 ss
<i>Sautégrønnsaker med mango og asparges (7108)</i>	1 kg
<i>Baguette</i>	2 stk.
<i>Smør</i>	300 g
<i>Hvitløk, hakket</i>	2 ss

Tilberedning

Barbequelaksen varmes i posen i ovnen ved 98°C damp i 15-20 min, og er deretter klar til servering. Den silte yoghurten blandes med hvitløk og mynte og deretter tilsettes agurken som er skrellet, rensket for kjerne og skåret i skiver. Smak til med salt og pepper. Grønnsakene freses i olje i varm panne og smakes til med salt og pepper. Baguetten skjæres i 1 cm tykke skiver og smøres med blandingen av hakket hvitløk og smør. Brødet grilles eller bakes i ovnen ved 180°C til det er sprøtt og gyllent.

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

