

Let the Sunshine in!

Nye smakfulle grillede grønnsaker

GRILLET AUBERGINE 1584

EPD vnr. 520197



6 kg
(4 poser à 1,5 kg)



Anb. porsj.str:
75 g.
Gir 80 porsjoner pr. krt.

Næringsinnhold:
100 g ferdig vare gir ca. 700 kJ
(170 kcal) og inneholder: 2 g protein,
6,5 g karbohydrater og 15 g fett.

Tilberedning:
Varmes fra dypfryst tilstand i ovn uten
lokk eller i stekepanne med litt olje.
Smaksett med salt/krydder.

Ca-tider som gjelder full ovn:

Ovnstype	°C	Dypfryst
Konveksjonsovn	200	10-15 min.
Stekeovn m/varmluft	200	10-15 min.
Mikrobølgeovn	750W	150 g 3 min.

Ingredienser:
Skivede auberginer og solsikkeolje.

Ved intoleranse – innhold:
Gluten: -
Melkeprotein: -
Egg: -
Soyaprotein: -

GRILLET ZUCCHINI 1585

EPD vnr. 520254



6 kg
(4 poser à 1,5 kg)



Anb. porsj.str:
75 g.
Gir 80 porsjoner pr. krt.

Næringsinnhold:
100 g ferdig vare gir ca. 220 kJ
(55 kcal) og inneholder: 2,5 g protein,
3 g karbohydrater og 3,5 g fett.

Tilberedning:
Varmes fra dypfryst tilstand i ovn uten
lokk eller i stekepanne med litt olje.
Smaksett med salt/krydder.

Ca-tider som gjelder full ovn:

Ovnstype	°C	Dypfryst
Konveksjonsovn	200	10-15 min.
Stekeovn m/varmluft	200	10-15 min.
Mikrobølgeovn	750W	150 g 3 min.

Ingredienser:
Skivede zucchini/squash og solsikke-
olje.

Ved intoleranse – innhold:
Gluten: -
Melkeprotein: -
Egg: -
Soyaprotein: -

RUSTICA GRILLEDE GRØNNSAKER 20190 EPD vnr. 700385



5 kg
(2 poser à 2,5 kg)



Anb. porsj.str:
200 g.
Gir 25 porsjoner pr. krt.

Næringsinnhold:
100 g ferdig vare gir ca. 330 kJ
(80 kcal) og inneholder: 2 g protein,
11 g karbohydrater og 3 g fett.

Tilberedning:
Varmes fra dypfryst tilstand i ovn uten
lokk eller i stekepanne med litt olje.
Smaksett med salt/krydder.

Ca-tider som gjelder full ovn:

Ovnstype	°C	Dypfryst
Konveksjonsovn	200	10-15 min.
Stekeovn m/varmluft	200	10-15 min.
Mikrobølgeovn	750W	200 g 3 min.

Ingredienser:
Poteter, aubergine, rød paprika,
zucchini, gul paprika, solsikkeolje
og salt. Saltinnhold 0,2%.

Ved intoleranse – innhold:
Gluten: -
Melkeprotein: -
Egg: -
Soyaprotein: -

Sydlandske grønnsaker
lekkert grillet



Findus utvikler markedet for frysegrønnsaker – nå med nye, grillede produkter

Dette er ekte spanske grønnsaker som kun skal varmes opp eller tines før bruk. De er grillet på autentisk vis av våre spanske eksperter. Dette sikrer at utseende, konsistens og ikke minst smaken er helt topp.

Du kan servere grillede grønnsaker som en del av salatsbyrdet eller som tilbehør til kjøtt- eller fiskeretter. Dette er garantert populært.

Vi nordmenn har fått stor sans for det beste fra sydets kjøkken.

Velg grillet zucchini/squash eller aubergine blant de fantastiske smakene. Du får en ypperlig saftighet i retter laget med Rustica-blandingen, som i tillegg til squash, aubergine og potet inneholder frisk grillet paprika som setter ekstra farge på retten.



Spanske grillede grønnsaker



Opplev smaken og intensiteten fra de nye grillede grønnsakene. Med disse grønnsakene sparer kjøkkenet tid på rensing, utskjæring og grilling. De er klare for servering etter lett oppvarming.

Vi kan varmt anbefale å anrette og servere et tradisjonelt spansk grønnsaksfat, en slags tapas, hvor det anrettes fire ulike grønnsaker. Velg for eksempel skivet, grillet aubergine, zucchini, potet og løk – anrettet i rekker. Smakes til med grovt middelhavssalt, noen dråper god olivenolje, litt chili og kanskje litt hvitløk.

Grillet Aubergine

- i lasagne og moussaka • som tilbehør til kjøtt- og fiskeretter
- som del av en grønnsakstallerken • i tapas



Grillet Aubergine med serranoskinke og parmesan (10 porsjoner)

- 10 stk. Grillede Auberginer (EPD 520 197)
- 10 skiver serrano- eller parmaskinke
- 5 ss fersk-revet parmesanost
- 5 ss hvitløks-/persilleolje
- fersk rosmarin til pynt

Tilberedning:

Aubergineskivene rulles med skinke, ost og hvitløksolje, og bakes i ovn ved ca. 180°C i ca. 5 min. Pynt med litt rosmarin.

Grillet Zucchini

- i nesten alle slags retter fra Middelhavet • i salater, forretter og grønnsaksgrateng • som pynt i forskjellige retter
- som tilbehør til kjøtt- og fiskeretter • som hovedinnholdet på en grønnsakstallerken • i tapas



Grillet Zucchini med røkt laks og krydret eggekrem (10 porsjoner)

- 10 stk. Grillet Zucchini (EPD 520 254)
- 5 skiver røkt laks (EPD 970 962)
- 1,5 dl creme fraiche
- 3 stk. eggeplommer
- 3 ss hakkede krydderurter
- rødbetspirer til pynt

Tilberedning:

På en skive zucchini anrettes en passe skive røkt laks. Dekkes så med kremen av creme fraiche rørt sammen med eggeplommene og krydderurtene som er smakstilsatt med salt og pepper. Det hele gratineres i ca. 2-3 min. i en meget varm ovn eller salamander til eggekremen er gyllen. Pynt med rødbetspirene.

Rustica grillede grønnsaker

- i Middelhavsretter som f. eks tortillas • som hovedinnholdet i et grønnsaksmåltid • som eget vegetarmåltid
- som tilbehør til varme fiske- og kjøttretter • som påfyll til et salatsbyrd



Rustica tortilla (10 porsjoner)

- 1 dl klaret smør eller olivenolje
- 500 g Rustica-blanding (EPD 700 385)
- 12 stk. egg
- 2 dl kremfløte
- 300 g raspet emmental- eller mozzarellaost
- salt og pepper

Tilberedning:

Varm Rustica-blandingen i panne eller ovn med olje eller smør. Knekk eggene i en bolle, og tilsett fløte, ost og krydder. Hell den oppvarmede Rustica-blandingen opp i eggerøren og rør forsiktig rundt før det hele helles tilbake i smurt panne eller form. Stekes/bakes på middels svak varme til tortillaen har stivnet – ca. 15-20 min. Vendes over på fat og skjæres i passe kakestykker. Serveres gjerne med tomat- og basilikumsaus sammen med salat og brød.