



**15%**  
**rabatt**

# Kampanje

**april · mai · juni 2025**



**Patatas Bravas**

**Epd: 6492 862**

**5x2,5 kg**

**Sauce Bearnaise 4 g**

**Epd: 508 002**

**2x2kg**

**Fish'n Chips Roll 60 g**

**Epd: 4855 458**

**1x7kg**

**Rabatten trekkes på faktura fra grossist**



## Loaded Patatas Bravas

**Tilbered Patatas Bravas etter anvisning på pakken.**

**Serveres varm med bravas saus, rødløk, oliven, mozzarella.**

**Oppskrift på bravas saus – se baksiden!**



## Fish'n Chips Roll Taco

**Stek Fish'n Chips Roll etter anvisning på pakken.**

**Varm tortillaer og server med digg tilbehør. Mango og rødløk smaker nydelig til!**



## Biff & Bearnaise

**Stek biff og server med bearnaise som du bare tiner og varmer.**

**Gode fries ved siden av er alltid godt!**



## Tapas med Patatas Bravas

Lag en flott tapas tallerken!

Tilbered Patatas Bravas etter anvisning på pakken. Finn frem god spekeskinke, oliven, soltørkede tomater og god ost.

Server med godt brød til.



## Fish'n Chips Roll Katsu

Ferdig stekte Fish'n Chips Roll serveres mellom to ristede loffskiver. Bland 1 ts worchester sauce og 10 gr schiraccha majones og 1 ts ketchup til en enkel Tonkatsu saus.

Lag en ertepure og smør dette på hver toast, legg fisken i mellom og hell over sausene.



## Loaded Fries Bearnaise

Loaded fries er alltid godt!

Tilbered fries etter anvisning. Server med brokkolini, blomkålini og bearnaise saus. Våre bearnaise pellets skal bare tines og varmes.

Så enkelt og så godt!

## Bravas saus:

Hell olje i en kasserolle og når den er varmet opp til steketemperatur tilsetter du 200 g løk og 3 hakkede hvitløk. Fres dette lett og tilsett 2 ts røkt paprikapulver. Ha i 2 ss tomatpure og rør dette sammen før du tilsetter 800 g hakkede tomater. Kok dette opp og la det simre over svak varme i ca. 30 min. Bruk stavmikser og kjør den til en glatt saus.

tasty.

smart.

sustainable.

## Produkter:

Patatas Bravas	EPD 6492 862
Sauce Bearnaise	EPD 508 002
Fish'n Chips Roll 60 g	EPD 4855 458
Pommes frites rettkutt m/skall	EPD 1759 877



foodservices.

Følg oss på nett og sosiale medier for inspirasjon og spennende oppskrifter

[www.findusfoodservices.no](http://www.findusfoodservices.no)