



foodservices.

15%
rabatt

Kampanje

juli · august · september 2026



Fisk m/cheddar

EPD 5460 845

Krt. 2x16x160 g – 2x2,56 kg



Brokkolimedaljong

EPD 6494 751

Krt. 67 x 60 g



**Sprøbakt fiskerullade
m/tomat & mozarella**

EPD 5930 045

Krt. 44 x 112 kg

Rabatten trekkes på faktura fra grossist



Fisk med cheddar Mexican Style

Stek fisken etter anvisning.

Tilbered maisstuing, se egen oppskrift. Stek perlepoteter i ovn med litt olivenolje.

Server fisken på maisstuing med poteter og nachos. Avokado, mango, salsa og jalapeños er godt som tilbehør.



Brokkolimedaljong med pasta og tomat

Stek brokkolimedaljong etter anvisning.

Hakk hvitløk og tomater. Fres løken i olje, og tilsett hvitløken. Tilsett deretter oliven, basilikum og tomater. Fres alt til tomatene har blitt myke. Smak til med salt og pepper. Kok pasta og bland med tomatsausen.

Server brokkolimedaljongen på en seng av pasta og tomatsaus. Pynt med litt urter.



Sprøbakt fiskerullade og tomatsalat

Stek Sprøbakt fiskerullade med tomat og mozzarella etter anvisning.

Lag en tomatsalat av Cherry tomater, mozzarella og basilikum. Vend tomatsalaten inn i olivenolje.

Smak til med salt og pepper.



Fisk m/cheddar på surdeigsbrød med baconmarmelade

Stek fisken etter anvisning.

Stek brødet lett, og ha litt olivenolje på. Anrett fisken på brødet og server med salat, tomat og baconmarmelade. Dryss gjerne litt ost over før servering.

Se egen oppskrift for baconmarmelade.



Brokkolimedaljong med Bulgur Pilaff

Stek Brokkolimedaljong og Bulgur Pilaff etter anvisning.

Server med hvitløkssaus, og pynt med urter.



Fiskerullade med Bulgur Pilaff

Stek fisk og Bulgur Pilaff etter anvisning.

Server med tomatsaus, og pynt med urter.

Oppskrifter

10 porsjoner

Maisstuing

Ingredienser

1000 g mais
200 g smør
200 g kremfløte
Salt og pepper

Slik gjør du

Kok opp mais med fløte og smør til maisen blir litt mør. Bruk en stavmikser for å få en grov stuing og smak til med salt og pepper.

Baconmarmelade

Ingredienser

150 g bacon
200 g syltet rødløk
50 g mango chutney
1-2 dl vann, tilsettes litt og litt under koking
50 g brunt sukker

Slik gjør du

Stek bacon til det blir brunt og litt sprøtt, tilsett syltet rødløk og mango chutney. Ha i sukkeret. Kok dette opp og tilsett litt vann. La dette koke på lav varme i ca. 30 min til marmeladen blir blank og innkokt, smak gjerne til med litt mango chutney og eddik dersom du ønsker sterkere smak på marmeladen.

Produkter:

Fisk m/cheddar	EPD 5460 845
Brokkolimedaljong	EPD 6494 751
Sprøbakt fiskerullade med tomat og mozzarella	EPD 5930 045
Mais	EPD 876 839
Avokado biter	EPD 4691 564
Mangoterninger	EPD 5518 980
Green CuisineBulgurPilaff	EPD 5930 078



Trenger du inspirasjon?

Scan QR koden!



www.findusfoodservices.no