NEXT
IS
NOW
Framtidens mat är redan här!
Vi behöver äta mer grönt både för hälsan och för planetens skull. Vi tror på ett flexitarianskt ätande för alla.
www.orklafoodsolutions.se
Orkla
Foods Sverige

NEXT IS NOW är vårt ställningstagande kring framtidens mat. Vi behöver äta mer hållbart och hälsosamt. Vi tror att framtidens hållbara och hälsosamma mat innehåller mer grönt och mindre kött. Vi behöver alla ta vårt ansvar och äta flexitarianskt. Next is Now innehåller trendföreläsning, föredrag om konceptet, workshops, inspirationsträffar och massor med goda och inspirerande recept.

Vi är ett av Nordens största livsmedelsföretag och nu behöver vi DIG för att även lyckas bli det mest hållbara. Det här är en inbjudan till ett tufft, men absolut nödvändigt samarbete för att rädda planeten vi bor på och älskar. Alla vi som jobbar med mat har ansvaret att fixa den här situationen.

Och alla måste göra något nu!
Du är väl med?!

Klimatberäkning

Vi vill hjälpa er att göra medvetna val för att minska klimatavtrycket på vår planet. Därför har vi klimatberäknat alla recept i denna folder för att visa vilken klimatpåverkan ett måltidsrecept har och ställa det i relation till en mer hållbar matkonsumtion. Du vet väl om att du på vår hemsida enkelt kan kombinera våra redan klimatberäknade recept till en hållbar veckomeny.

Här kan du läsa om hur vi klimatberäknat och kombinera din egen veckomeny
http://orklafoodsrs.se/veckomeny/

Big flavour bowls

Upplevelse i en liten skål, stora och internationella smaker som gör att det händer saker i munnen är väldigt hett just nu, det skall smaka mycket! Det skall vara kul att äta, och det blir det med våra Bowls!

Red flavour bowl med Pulled Vego, syltad lök och rödbetor

Yellow flavour bowl med pumpa, morot och saffransris

Black & white flavour bowl med veganska vårrullar, noriblad och nudlar

Green flavour bowl med falafel, fullkornsgryn, ärtor och rostad zucchini

Big flavour bowls

Recept för 10 / 100 portioner

Red flavour bowl med Pulled Vego, syltad lök och rödbetor

Pulled Vego
Ingredienser

800 g / 8 kg Anamma® Pulled Vego
100 g / 1 kg olivolja
5 g / 50 g salt
2 g / 20 g svartpeppar

Tillagninganvisning

- Rosta av Pulled Vego i ugn på 195°C med olivolja, salt och svartpeppar.

Syltad lök
Ingredienser

800 g / 8 kg rödlök

1-2-3-lag
100 g / 1 kg ättika
200 g / 2 kg socker
3 dl / 3 l vatten

Tillagninganvisning

- Skala och skiva löken tunt.
- Lägg löken i 1-2-3-lagen och låt stå över natten.

Rödbetor
Ingredienser

500 g / 5 kg Felix® Klyftade Rödbetor

Tillagninganvisning

- Rosta rödbetorna mjuka i ugn på 185°C.

Rödbetshummus
Ingredienser

250 g / 2,5 kg Felix® Klyftade Rödbetor
200 g / 2 kg kikärtor
50 g / 500 g citronjuice
10 g / 100 g olivolja

Tillagninganvisning

- Tina rödbetorna.
- Mixa rödbetorna tillsammans med olivolja och kikärtor.
- Smaksätt med citronjuice, salt och svartpeppar.

Tips!
Servera med nudlar, ris eller gryn och toppa med lite granatäpplekärnor.

Yellow flavour bowl med pumpa, morot och saffransris

Saffransris
Ingredienser

800 g / 8 kg ris
0,5 g / 2 g saffran
5 g / 50 g salt

Tillagninganvisning

- Koka riset med saffran och salt.

Rostad pumpa
Ingredienser

300 g / 3 kg butternut pumpa (bottendelen)
50 g / 500 g olivolja
5 g / 50 g salt
2 g / 20 g svartpeppar

Tillagninganvisning

- Klyfta och kärna ur pumpan.
- Rosta mjuka i ugnen på 175°C med olivolja, salt och svartpeppar.

Pumpapuré
Ingredienser

200 g / 2 kg butternut pumpa ("halsarna")
50 g / 500 g olivolja
1 l / 10 l vatten
3 g / 30 g salt
2 g / 20 g svartpeppar

Tillagninganvisning

- Skala och dela ner pumpan i bitar.
- Kokas pumpan mjuk i vatten och olivolja.
- Mixas slät.

Pumpa råkost
Ingredienser

100 g / 1 kg butternut pumpa
20 g / 200 g olivolja
15 g / 200 g citronjuice
2,5 g / 25 g salt
2 g / 20 g svartpeppar

Tillagninganvisning

- Skala och strimla pumpan.
- Marinera pumpan med olivolja, citronjuice, salt och svartpeppar.

Morotsbullar
Ingredienser

40 st / 400 st Lecora® Eko Morotsboll

Tillagninganvisning

- Baka eller fritera morotsbullarna till 72°C i innertemperatur.

Tips!
Servera gärna med torkade aprikoser.

BIG FLAVOURS

Big flavours är en del av upplevelsetrenden. Vi jagar nya smaker och starka smaker. Detta gäller alla åldrar. Både våra barn och våra äldre tycker om att utforska nya saker, det gäller även smaker. Vi influeras av andra kulturer i vår matlagning och även om vi inte skall flyga maten jorden runt går det att krydda mer närodlade produkter med intressanta och goda smaksättningar.

Big flavour bowls

Black & white flavour bowl med veganska vårrullar, noriblad och nudlar

Vårrullar
Ingredienser

50 st / 500 st små filodegsark
800 g / 8 kg Anamma® Formbar Vegofärs
40 g / 400 g japansk soya, ljus
2 g / 20 g sesamolja
svartpeppar

Tillagninganvisning

- Blanda Anamma Formbar Vegofärs med soja, olja och svartpeppar.
- Fördela på filodegsarken och rulla ihop till små vårrullar.
- Fritera i olja uppvärmd till 180°C.

Dressing
Ingredienser

½ dl / 5 dl olivolja
½ dl / 5 dl japansk soya, ljus
½ dl / 5 dl limejuice
svartpeppar

Tillagninganvisning

- Blanda allt i en bunke.
- Låt stå kallt över natten.

Zuccini
Ingredienser

100 g / 1 kg zucchini
10 g / 100 g limeskal
30 g / 300 g olivolja
2,5 g / 25 g salt
2 g / 20 g svartpeppar

Tillagninganvisning

- Tvätta och skiva zucchinin tunt på längden.
- Dressa med olja, limeskal och salt & peppar.
- Låt stå en stund innan servering så smakerna sätter sig.

Nudlar
Ingredienser

1 kg / 10 kg kokta valfria nudlar

Tips!
Varva allt i lämplig bowl och garnera med friterat rispapper och nori tång. Välj om du vill servera vårrullarna nyfriterade eller låta dom svalna innan.

Green flavour bowl med falafel, fullkornsgryn, ärtor och rostad zucchini

Fullkornsgryn
Ingredienser

1 kg / 10 kg fullkornsgryn, kokta
20 g / 200 g olivolja
20 g / 200 g färsk persilja
15 g / 200 g citron
50 g / 50 g salt
2 g / 20 g svartpeppar

Tillagninganvisning

- Blanda de kokta grynen med oilvolja, pressad citron, salt och svartpeppar.

Falafel
Ingredienser

40 st / 400 st Lecora® Eko Falafel

Tillagninganvisning

- Fritera eller värm Falafeln till 72°C i innertemp.

Ärtpuré
Ingredienser

100 g / 1 kg gröna ärtor, frysta
50 g / 500 g olivolja
5 g / 50 g salt
2 g / 20 g svartpeppar

Tillagninganvisning

- Tina ärtorna.
- Mixa med olivolja, salt och svartpeppar.

Ärtsallad
Ingredienser

100 g / 1 kg gröna ärtor, frysta
10 g / 150 g olivolja
5 g / 50 g salt
2 g / 20 g svartpeppar

Tillagninganvisning

- Tina ärtorna.
- Blanda med olivolja, salt och svartpeppar.

Zuccini
Ingredienser

300 g / 3 kg zucchini
10 g / 150 g olivolja
5 g / 50 g salt
2 g / 20 g svartpeppar

Tillagninganvisning

- Baka zucchinin mjuk i ugn på 175°C med olja, salt och svartpeppar.

PRODUKTER

Anamma® Pulled Vego
Art nr: 454047577

Felix® Klyftade Rödbetor
Art nr: 454008210

Lecora® Eko Morotsboll
Art nr: 2160

Anamma® Formbar Vegofärs
Art nr: 454016577

Lecora® Eko Falafel
Art nr: 2170

Good green fast food

Idag är snabbmaten inte bara snabb, den är lika ofta grön, och hälsosam. För det vill folket ha, och då måste de ju få det!

Oxjärpe med grynsallad och grönärtscrème

Savoykålsrulle med Ekologisk Falafel, yoghurt och koriander

Korean BBQ på Pulled Vego med granatäpple och rättika i romansallad

Vegetariska kebabspett med tomatröra, färsk lime och körvel

Good green fast food

Recept för 10 / 100 portioner

Oxjärpe med gryn-sallad och grönärtscrème

Ingredienser

1,2 kg / 12 kg Felix® Oxjärpe Provencale fri från
400 g / 4 kg gröna ärtor, frysta
25 g / 250 g rapsolja
8 g / 80 g salt
400 g / 4 kg fullkornsgryn
25 g / 250 g persilja, färsk

Tillagninganvisning

- Värm Oxjärpen enligt anvisningen på förpackningen.
- Koka fullkornsgrynen enligt anvisningen på förpackningen.
- Tina ärtorna och mixa de släta tillsammans med rapsoljan och saltet.
- Strimla persiljan och blanda upp den med de kokta grynen.
- Servera tillsammans med en blandad sallad.

Savoykålsrulle med Ekologisk Falafel, yoghurt och koriander

Ingredienser

1,5 kg / 15 kg savoykål
680 g / 6,8 kg Lecora® Eko Falafel
300 g / 3 kg gurka
200 g / 2 kg vitkål, strimlad
20 g / 200 g koriander
300 g / 3 kg youghurt
15 g / 150 g vitlök, riven
8 g / 80 g salt

Tillagninganvisning

- Koka upp vatten i en stor kastrull.
- Skär bort stocken på savoykålen och doppa ner den i 2 min i det kokande vattnet.
- Låt vattnet rinna av kålen innan man försiktigt plockar av bladen.
- Värm Falafel enligt anvisningen på förpackningen.
- Skär gurkan i stavar.
- Blanda vitlöken, salt med yoghurten.
- Lägg upp ett blad savoykål och fyll det med gurka, yoghurt, strimlad vitkål, koriander och Falafeln.
- Rulla ihop bladet - använd gärna något slags vaxpapper som omslag, det blir lite lättare att få det att hålla ihop då.

Korean BBQ på Pulled Vego med granatäpple och rättika i romansallad

Ingredienser

1 kg / 10 kg Anamma® Pulled Vego
100 g / 1 kg Felix® Chilisås
12 g / 120 g chiliflakes
50 g / 500 g muscavado socker
200 g / 2 kg romansallad
20 g / 200 g granatäpplekärnor
200 g / 2 kg rättika, strimlad
100 g / 1 kg lime i klyftor

Tillagninganvisning

- Blanda chilisåsen med muscavadosocker och chiliflakes.
- Värm Pulled Vego enligt anvisningen på förpackningen.
- Vänd samman chilisåsblandningen med den värmda Pulled Vegon.
- Skölj romansalladen och lägg upp bladen så de går att fylla.
- Fyll bladen med Pulled Vego-blandningen och garnera med rättika, granatäpplekärnorna och limeklyftor.

Vegetariska kebabspett med tomatröra, färsk lime och körvel

Ingredienser

1 kg / 10 kg Anamma® Formbar Vegofärs
25 g / 250 g spiskummin
8 g / 80 g paprikapulver, rökt
100 g / 1 kg soltorkade tomater
150 g / 1,5 kg tomater, tärnade
100 g / 1 kg rödlök, hackad
10 g / 150 g körvel, färsk
120 g / 1,5 kg lime
12 g / 120 g salt
40 g / 350 g olivolja

Tillagninganvisning

- Blanda Formbar Vegofärs med spiskummin, paprikapulver och hälften av saltet.
- Forma vegofärsen runt träspetten och baka i ugnen på 200°C i 10 - 15 min.
- Blanda de soltorkade tomaterna med de tärnade tomaterna, olivoljan och rödlöken.
- Smaka av med salt och lite av limejuicen.
- Servera spetten med tomatröran, färsk lime och körvel.

"Samma mat som är bra för kroppen är också bra för planeten."

Maj Lis Hellenius,
Professor Karolinska Institutet

PRODUKTER

Felix® Oxjärpe Provencale fri från
Art nr: 454018876

Lecora® Eko Falafel
Art nr: 2170

Anamma® Pulled Vego
Art nr: 454047577

Felix® Chilisås
Art nr: 454008448

Anamma® Formbar Vegofärs
Art nr: 454016577

SMART TAKE AWAY

Take away-trenden ökar enormt. Det är idag lätt att ta med sig maten vart man än går, både med hjälp av teknik och att take away-materialet blivit allt smartare.

Husmanskost to go

**VARM SNABB HUSMAN som kan ätas i farten!
Inspirerad av Streetfood med mycket crunch och färg.
Men ändå de traditionella smakerna som vi älskar.**

Pannbiff med karmelliserad lök och pickles

Pulled Vego med rostade tomater och isbergssallad

Potatisskum med köttbullar, ärtor och lingon

Paella-ish med grönsaker och Vegochorizo

Husmanskost to go

Recept för 10 / 100 portioner

Pannbiff med karamelliserad lök

Pannbiff
Ingredienser

1,25 kg / 12,5 kg Krögarklass® Pannbiff

Tillagninganvisning

- Tillaga pannbiffarna enligt anvisningarna på förpackningen.

Sockerstekt lök
Ingredienser

600 g / 6 kg gul lök
20 g / 200 g smör
10 g / 100 g socker

Tillagninganvisning

- Skala och skiva löken tunt.
- Stek på låg värme i smör.
- Tillsätt socker när löken blivit mjuk och lite genomskinlig.
- Stek sedan tills löken får mörk och fin färg.

Tillbehör
Ingredienser

400 g / 4 kg Önos® Pickles
100 g / 1 kg Önos® Syltlök

Pulled Vego med rostade tomater och isbergssallad

Pulled Vego
Ingredienser

800 g / 8 kg Anamma® Pulled Vego
200 g / 2 kg Bähncke Mexican Salsa
300 g / 3 kg gröna bönor, frysta
13 g / 130 g salt
20 g / 200 g olja

Tillagninganvisning

- Rosta Pulled Vego tillsammans med lite olja och salt på 190°C till den fått bra färg.
- Tillsätt sedan de gröna bönorna och Mexican Salsa.
- Kör i ugnen 15 - 20 min.
- Smaka av med salt.

Rostade tomater
Ingredienser

400 g / 4 kg cocktailtomater
4 g / 40 g salt
2 g / 20 g svartpeppar
10 g / 100 g olja

Tillagninganvisning

- Skölj av tomaterna och blanda med olja och svartpeppar.
- Baka av i ugn på 140°C tills de blivit lite mjuka, men ändå håller samma utan att bli mos.

Till servering
Ingredienser

250 g / 2,5 kg isbergssallad

Tillagninganvisning

- Dela så du har hela salladsblad och skölj dessa.
- Servera Pulled Vegon och de rostade tomaterna i salladsbladen.

Potatisskum med köttbullar, ärtor och lingon

Potatisskum
Ingredienser

500 g / 5 kg Potatis, skalad
7,5 dl / 7,5 l mjölk
400 g / 4 kg smör
10 g / 100 g salt

Tillagninganvisning

- Koka potatisen mjuk, blanda alla ingredienser. Ska vara löst, så om det sätter sig får du tillsätta mer vätska.
- Lägg på sifon, ladda med 2 patroner och förvara i värmeskåp.

Köttbullar
Ingredienser

800 g / 8 kg Felix® Eko Nötköttbullar fri från

Tillagninganvisning

- Tillaga köttbullarna enligt anvisningarna på förpackningen.

Grönsaker
Ingredienser

400 g / 4 kg gröna ärtor, frysta
100 g / 1 kg schalottenlök
250 g / 2,5 kg Önos® Eko Lingonsylt Fairtrade
100 g / 1 kg smör

Tillagninganvisning

- Skala och finhacka schalottenlöken.
- Fräs i smör tills den blivit mjuk, men inte fått färg.
- Under tiden blancheras ärtorna snabbt i välsaltat vatten.
- Häll av ärtorna och blanda med den stekta schalottenlöken.
- Smält smöret och häll i lingonsylten, rör runt så det blandar sig och tills lingonsylten blir varm.

Tips!
Garnera gärna med smörgåskrasse för att få en extra pepprighet!.

Paella-ish med grönsaker och Vegochorizo

Vegochorizo
Ingredienser

1,1 kg / 11 kg Anamma® Vegochorizo

Tillagninganvisning

- Tillaga Vegochorizon enligt anvisningarna på förpackningen.
- Dela Vegochorizon på längden vid servering.

Saffransris
Ingredienser

400 g / 4 kg ris
0,5 g / 5 g saffran
salt, vatten

Tillagninganvisning

- Koka riset enligt anvisningar tillsammans med saffran.

Grönsaker
Ingredienser

300 g / 3 kg broccoli
200 g / 2 kg gröna ärtor, frysta
150 g / 1,5 kg grillad paprika
100 g / 1 kg blomkål
15 g / 150 g körvel

Tillagninganvisning

- Skär broccoli i mindre bitar och blanchera i välsaltat vatten.
- Strimla grillad paprika tunt.
- Blanchera gröna ärtor i samma vatten som broccolin.
- Hyvla blomkålen på mandolin.
- Blanda grönsaker med körvel.

”Köttätandet kommer att ersättas av andra nya typer av produkter som känns som, ser ut som och smakar som kött, exempelvis tacos. Vem behöver laga tacos idag med köttfärs eller kyckling som standardfyllning när det finns andra bättre alternativ som i många fall dessutom är mycket godare.”

Johan Jörgensen, Sweden Food Tech

PRODUKTER

Krögarklass® Pannbiff
Art nr: 454147561

Önos® Pickles
Art nr: 454073080

Önos® Syltlök
Art nr: 454073280

Anamma® Pulled Vego
Art nr: 454047577

Felix® Eko Nötköttbullar fri från
Art nr: 454008859

Felix® Maggans® Köttbullar fri från
Art nr: 454018850

Önos®Eko Lingonsylt Fairtrade
Art nr: 454020885

Önos®Lättsockrad Lingonsylt
Art nr: 454025133

Anamma® Vegochorizo
Art nr: 454039477

Bähncke® Mexican Salsa
Art nr: 454150520

Husmanskost to go

**Alla älskar husman! Takeawaytrenden växer.
Ja, det är helt enkelt de två saker vi tänkt på och tror även att du bara kommer älska dessa recept!**

Potatis-, Västerbotten- och matjespaj

Smörrebröd med Hackebiff, pickles och senap

Bowl med Vegobullar, edamamebönor och syrad kål

Äggwrap med Ekologisk Vegofärs, gurka och rödlök

Husmanskost to go

Recept för 10 / 100 portioner

Potatis-, Västerbotten- och matjespaj

Ingredienser

10 st / 100 st Felix® Pajskal, litet
200 g / 2 kg Potatis, kokt pressad
100 g / 1 kg Abba® Mästarmatjes
25 g / 250 g dill, hackad
200 g / 2 kg Västerbottensost®, riven
300 g / 3 kg ägg
400 g / 4 kg grädde
400 g / 4 kg mjölk
8 g / 80 g salt
6 g / 60 g svartpeppar

Tillagninganvisning

- Blanda grädde, mjölk, ägg, salt och svartpeppar.
- Skär matjessillen i mindre bitar.
- Varva matjessill, pressad potatis och dill i pajskalen.
- Häll över äggstanningen och toppa med riven ost.
- Baka av pajen i ugnen på 160°C i 20 min eller tills äggstanningen stelnat.

Smörrebröd med Hackebiff, pickles och senap

Ingredienser

400 g / 4 kg grovt rågbröd
100 g / 1 kg romansallad
60 g / 600 g majonnäs
600 g / 6 kg Anamma® Formbar Vegofärs
400 g / 4 kg Önos® Pickles
80 g / 800 g Felix® Senap
8 g / 80 g salt
20 g / 200 g rapsolja

Tillagninganvisning

- Blanda den Formbara Vegofärsen med rapsolja och salt, forma till biffar som bakas av i ugnen på 180°C till en innertemperatur på 70°C.
- Skölj salladen.
- Skär de avsvalnade biffarna i tunna skivor.
- Anrätta på rågbrödsmackan, börja med att lägga på romansallad och fortsätt med majonnäs, pickles, den skivade biffen och avsluta med lite senap på toppen.

Äggwrap med Ekologisk Vegofärs, gurka och rödlök

Ingredienser

30 st / 300 st ägg
6 g / 60 g salt

Tillagninganvisning

- Sätt ugnen på 200°C.
- Separera äggulorna från vitorna och vispa äggvitan med saltet till ett hårt skum.
- Vänd försiktigt ner äggulorna i den vispade äggvitan.
- Häll äggsmeten på en plåt med bakplåtspapper och bred ut den så tunt du kan.
- Baka av i ugnen i cirka 10 minuter. Ta ut och låt svalna.

Fyllning

Ingredienser

500 g / 5 kg Anamma® Eko Vegofärs
100 g /1 kg Felix® Chilisås
300 g / 3 kg gurka
200 g / 2 kg rödlök, skivad
60 g / 600 g ättika 12%
120 g / 1,2 kg strösocker
180 g / 1,8 kg vatten
8 g / 80 g korianderfrön
10 g / 100 g salt

Tillagninganvisning

- Koka en 1-2-3 lag på vatten, socker, korianderfrön och ättika.
- Häll den varma lagen över den skivade rödlöken och ställ svalt i minst ett dygn.
- Värm Vegofärsen enligt anvisningen på förpackningen.
- När färsen är varm vänd samman den med chilisåsen och saltet.
- Skär stavar av gurkan.
- Häll av lagen från rödlöken.
- Fyll äggwrapen försiktigt med Vegofärs, gurka och syltad rödlök.
- Rulla ihop och servera.

Bowl med Vegobullar, edamamebönor och syrad kål

Ingredienser

800 g / 8 kg Anamma® Vegobullar
500 g / 5 kg fullkornsgryn
400 g / 4 kg vitkål, strimlad
60 g / 400 g vitvinsvinäger
20 g / 200 g flytande honung
10 g / 100 g salt
8 g / 80 g svartpeppar
300 g / 3 kg edamamebönor
25 g / 250 g körvel

Tillagninganvisning

- Blanda vitkålen med vinäger, honung, salt och peppar.
- Tillaga fullkornsgrynen enligt anvisning på förpackningen.
- Värm Vegobullarna enligt anvisningen på förpackningen.
- När grynen har svalnat blanda samman de med edamamebönorna, körveln och den syrade vitkålen.
- Lägg kålblandningen i botten på en skål och toppa med Vegobullarna.

PRODUKTER

Felix® Pajskal
Art nr: 454008794

Abba® Mästarmatjes
Art nr: 510001366

Anamma® Formbar Vegofärs
Art nr: 454016577

Önos® Pickles
Art nr: 454073080

Felix® Senap
Art nr: 454008446

Anamma® Vegobullar
Art nr: 454043477

Anamma® Vegofärs
Art nr: 454014577

Anamma® Eko Vegofärs
Art nr: 454045577

Felix® Chilisås
Art nr: 454008448

Vi blir allt mer individualiserade. Därför vill vi även att maten ska kunna skräddarsys och anpassas efter våra behov och önskemål. Vi har olika allergier, smaker och preferenser - personalization helt enkelt.

PERSONAL-IZATION

"För att få ihop ett hållbart matsystem, får man se till att snacka över gränserna. Inse varandras utmaningar och se till att hjälpas åt för att lösa dem."

Lovisa Madås, Grundare AGFO

Balls n things wrapped in things

Ännu en trend som poppar upp ur hållbarhetstrenden. Ju mindre engångsmaterial vi använder desto bättre, ibland kanske en servett eller bit papper behövs. Men tänk på att hela rätten skall kunna ätas, även det som man håller i. Inget nytt - hamburgare och korv med bröd är lysande exempel på detta, men vi behöver tänka om och göra samma tänk med all Take away mat för att minska på allt onödigt material.
Vad blir nästa geniala klassiker?

Burrito med Ekologisk Falafel, avokado och salsa

Wrap med Morotsboll och kimchi

Sommarrulle med Pulled Vego, zucchini och koriander

Tunnbrödsrulle med Ekologiska Nötköttbullar, äpple och spetskål

Balls n things wrapped in things

Recept för 10 / 100 portioner

Burrito med Ekologisk Falafel, avokado och salsa

Ingredienser

10 st / 100 st tortilla
850 g / 8,5 kg Lecora® Eko Falafel
200 g / 2 kg avokado
150 g / 1,5 kg majs
200 g / 2 kg fullkornsgryn
100 g / 1 kg syltad rödlök
150 g / 1,5 kg Felix® Salsa
25 g / 250 g olivolja
8 g / 80 g salt
5 g / 50 g citronzest

Tillagninganvisning

- Tillaga Falafel enligt anvisningen på förpackningen.
- Tillaga grynen enligt anvisningen på förpackningen och kyl dem därefter.
- Gröp ur avokadon och skär i mindre kuber, smaksätt med olivolja, salt och citronzest.
- Blanda grynen med majs, salsa och den syltade rödlöken.
- Servera i tortillabröden tillsammans med Falafeln.
-

Tunnbrödswrap med Ekologiska Nötköttbullar, äpple och spetskål

Ingredienser

10 st / 100 st tunnbröd
850 g / 8,5 kg Felix® Eko Nötköttbullar fri från
200 g / 2 kg Önos® Eko Äppelmos Fairtrade
300 g / 3 kg äpple, tärnat
200 g / 2 kg spetskål, strimlad
100 g / 1 kg Felix® Dijonsenap
6 g / 60 g salt
35 g / 350 g rapsolja

Tillagninganvisning

- Värm köttbullarna enligt anvisningarna på förpackningen.
- Blanda den strimlade spetskålen med salt, rapsolja och dijonsenapen.
- Bland äpplemoset och det tärnade äpplet.
- Fördela över tunnbrödet och rulla ihop.

Wrap med Morotsbulle och kimchi

Ingredienser

1 kg / 10 kg vitkål
140 g / 1,5 kg Kimchi
720 g / 7,2 kg Lecora® Eko Morotsboll
600 g / 6 kg morot
30 g / 300 g rapsolja
30 g / 300 g persilja, färsk
8 g / 80 g salt
4 g / 40 g svartpeppar
15 g / 150 g citronsaft

Tillagninganvisning

- Koka upp en stor kastrull med vatten.
- Skär bort stocken på vitkålen och lägg ner den i det kokande vattnet i 2 minuter. Lägg den därefter på papper så vattnet kan rinna av.
- Plocka försiktigt av bladen från huvudet.
- Skala morötterna och koka de mjuka i lättsaltat vatten
- Mixa morötterna med rapsolja, salt, svartpeppar och morotsvattnet till en bredbar konsistens. Smaksätt med citronsaften.
- Värm morotsbollarna enligt anvisningen på förpackningen.
- Plocka och skölj persiljan samt strimla den tunt.
- Skär bort det grövsta på kålbladen, fyll dem därefter med kimchi, Morotsbullar och morotspurén.

Sommarrulle med Pulled Vego, zucchini och koriander

Ingredienser

800 g / 8 kg Anamma® Pulled Vego
10 st / 100 st rispapper
300 g / 3 kg zucchini
100 g / 1 kg sugar snaps
25 g / 250 g koriander
30 g / 300 g bladpersilja
6 g / 60 g salt
20 g / 200 g rapsolja
6 g / 60 g limezest

Tillagninganvisning

- Värm Pulled Vego enligt anvisningen på förpackningen.
- Strimla zucchini, suger snaps och koriander.
- Blanda med rapsolja, limezest och salt.
- Blötta rispapperet försiktigt.
- Lägg bladpersiljan mot rispappret i ett mönster.
- Fyll därefter med zucchinisalladen och till sist Pulled Vego.
- Rulla försiktigt ihop rullen

PRODUKTER

Lecora® Eko Falafel
Art nr: 2170

Felix® Salsa
Art nr: 454008455

Lecora® Eko Morotsboll
Art nr: 2160

Anamma® Pulled Vego
Art nr: 454047577

Felix® Eko Nötköttbullar fri från
Art nr: 454008859

Felix® Maggans® Köttbullar fri från
Art nr: 454018850

Önos® Eko Äppelmos Fairtrade
Art nr: 454021385

Felix® Dijonsenap
Art nr: 454008445

Världen plastbantar mer och mer och matsvinn blir en allt viktigare fråga, samt vi äter mer i farten.

THINGS WRAPPED IN THINGS

Hela 25% av jordens utsläpp av växthusgaser kan relateras till mat. Detta är hela grunden till att vi nu tar ett stort initiativ till att vara med och påverka människor att äta en mer balanserad kost*

*Källa: Naturvårdsverket. Konsumtionens klimatpåverkan

Svinnpaj

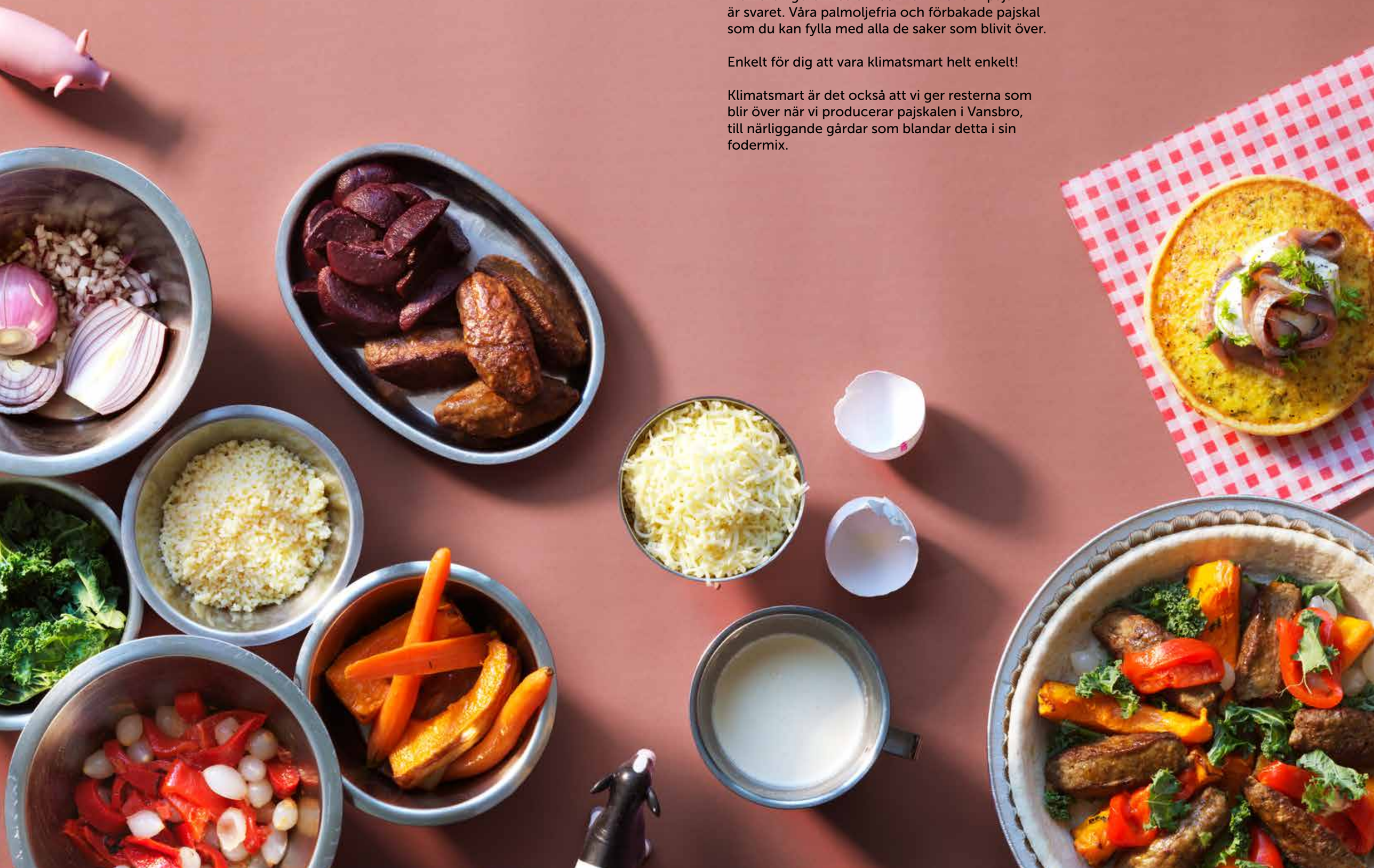
Pajtrenden verkar aldrig gå över, kanske för att den är så smart!

Vi slänger alldeles för mycket mat.

Ibland kan man få idétorka när det kommer till vad man skall göra med allt som blivit över - pajskal är svaret. Våra palmoljefria och förbakade pajskal som du kan fylla med alla de saker som blivit över.

Enkelt för dig att vara klimatsmart helt enkelt!

Klimatsmart är det också att vi ger resterna som blir över när vi producerar pajskalen i Vansbro, till närliggande gårdar som blandar detta i sin fodermix.



Gängmåltider Mellanöstern

Crosscooking med stora kryddiga smaker - något för alla! Njut, dela och prata om smakerna.

Gängmåltider Mellanöstern

Recept för 10 / 100 portioner

Falafel med rödbetshummus och persilja

Ingredienser

680 g / 6,8 kg Lecora® Eko Falafel

Tillagninganvisning

- Fritera eller värm Falafeln i ugn till innertemperatur på +70°C.

Rödbetshummus

Ingredienser

200 g / 2 kg Felix® Klyftade Rödbetor
200 g / 2 kg kikärtor
5 g / 50 g salt
100 g / 1 kg citronjuice
50 g / 500 g persilja

Tillagninganvisning

- Mixa allt utom persiljan slätt.
- Hacka persiljan och blanda i hummusen.

Vegospett med ajvar

Ingredienser

800 g / 8 kg Anamma® Formbar Vegofärs
100 g / 1 kg Ajvar relish
50 g / 500 g citronjuice
5 g / 50 g salt

Tillagninganvisning

- Blanda allt och tryck på spett.
- Stek i ugn eller grilla till en innertemperatur på +70°C.

Libanesisk grynsallad med torkad frukt

Ingredienser

500 g / 5 kg fullkornsgryn, kokta
100 g / 1 kg aprikos, torkade
100 g / 1 kg plommon, torkade
100 g / 1 kg hasselnötter, rostade
50 g / 500 g honung
50 g / 500 g olivolja
50 g / 500 g vitvinsvinäger
5 g / 50 g salt

Tillagninganvisning

- Blanda allt och låt stå över natten.
- Garnera med örter och bakade cocktailtomater.

Tagine med Vegochorizo

Tagine

Ingredienser

800 g / 8 kg krossade tomater
100 g / 1 kg röda linser
100 g / 1 kg citronjuice
5 g / 50 g spiskummin
5 g / 50 g ingefära, färskriven

Tillagninganvisning

- Koka ihop allting.

Vegochorizo

Ingredienser

600 g / 6 kg Anamma® Vegochorizo

Tillagninganvisning

- Baka Vegochorizo i ugn till +70°C i innertemperatur. Låt svalna.
- Dela och blanda i tagine.

PRODUKTER

Lecora® Eko Falafel
Art nr: 2170

Felix® Klyftade Rödbetor
Art nr: 454008210

Anamma® Formbar Vegofärs
Art nr: 454016577

Anamma® Vegochorizo
Art nr: 454016577

Vi kallar det gängmåltider! Dvs måltider på olika teman som man kan beställa in och dela på. Här finns något som passar alla! Glädjande är att trenden när vi vill träffas för att äta tillsammans, bara växer och växer.

Samlas och beställ in en GÄNGMÅLTID!

Gängmåltider Asien

Asiatiska smaker tilltalar de flesta och är därför utmärkt att dela med hela gänget. Servera a la Peking style!

Anka med pumpasallad och pannkakor

Vårrullar med Morotsbollar, syltad rödlök och marinerade pak choi

Pankofriterad Kladdkaka med passionsfrukt

Sommarbollar med Pulled Vego och färska örter

Nudelsallad med soja-marinerade köttbullar, lime och koriander

Gängmåltider Asien

Recept för 10 / 100 portioner

Vårrullar med Morotsbollar, syltad rödlök och marinerade pak choi

Vårrullar & Morotsbullar
Ingredienser

30 st / 300 st	valfria små vårrullar
30 st / 300 st	Lecora® Eko Morotsboll
	olja till fritering

Tillagninganvisning

- Fritera vårrullarna och morotsbollarna i olja på 185°C.

Pak choi
Ingredienser

200 g / 2 kg	Pak choi
50 g / 500 g	koriander
50 g / 500 g	citronjuice
50 g / 500 g	olivolja
5 g / 50 g	salt
2 g / 20 g	svartpeppar

Tillagninganvisning

- Skölj och dela kålen.
- Marinera kålen i ca 5 min med olivolja, citronjuice, koriander, salt och svartpeppar.

Syltad rödlök
Ingredienser

800 g / 8 kg	rödlök

1-2-3-lag

100 g / 1 kg	ättika
200 g / 2 kg	socker
3 dl / 3 l	vatten

Tillagninganvisning

- Skala och skiva löken.
- Blanda 1-2-3-lagen.
- Lägg den skivad rödlöken i lagen och låt stå över natten.

Tips!
Servera gärna med ris eller nudlar.

Nudelsallad med soja-marinerade köttbullar, lime och koriander

Marinerade köttbullar
Ingredienser

500 g / 5 kg	Felix® Eko Nötköttbullar fri från
20 g / 200 g	sesamfrö
0,5 dl / 5 dl	japansk soya, ljus
0,5 dl / 5 dl	olivolja
20 g / 200 g	limejuice
20 g / 200 g	koriander
5 g / 50 g	svartpeppar

Tillagninganvisning

- Blanda en marinad av sesamfrö, olivolja, soya, limejuice, koriander och svartpeppar.
- Tillaga köttbullarna enl anvisningen på förpackningen.
- Vänd köttbullarna i sojamarinaden och låt svalna.

Nudlar
Ingredienser

1 kg / 10 kg	kokta nudlar (valfri)
20 g / 200 g	sesamfrö
0,5 dl / 5 dl	japansk soya, ljus
0,5 dl / 5 dl	olivolja
20 g / 200 g	limejuice
20 g / 200 g	koriander
5 g / 50 g	svartpeppar

Tillagninganvisning

- Blanda en marinad av sesamfrö, olivolja, soya, limejuice, koriander och svartpeppar.
- Marinera nudlarna i marinaden.

Tips!
Servera med klyftad lime, färsk koriander och rostade sesamfrö.

Sommarbollar med Pulled Vego och färska örter

Ingredienser

10 st / 100 st	rispapper
800 g / 8 kg	Anamma® Pulled Vego
20 g / 200 g	färska örter (valfritt)
2 g / 20 g	sesamolja
5 g / 50 g	salt
2 g / 20 g	svartpeppar

Tillagninganvisning

- Fukta rispapperna med vatten.
- Rosta Pulled Vego i ugn på 185°C till en innertemperatur på +70°C med sesamolja, salt och svartpeppar.
- Rulla ihop i det mjuka rispappret med örter.

Tips!
Servera gärna på nori.
Garnera med apelsinfiléer och rättika.

Anka med pumpasallad och pannkakor

Anka
Ingredienser

800 g / 8 kg ankbröst

Tillagninganvisning

- Stek ankbrösten tills de är rosafärgade inuti.
- Skiva upp i lagom tjocka skivor.

Pumpasallad
Ingredienser

200 g / 2 kg	Önos® Pumpasallad
200 g / 2 kg	valfria grönsaker

Tillagninganvisning

- Strimla de valfria grönsakerna.
- Blanda ihop med pumpasalladen.

Plättar
Ingredienser

200 g / 2 kg	Ekströms® Frasvåfflor (pulver)
0,5 l / 5 l	vatten

Tillagninganvisning

- Blanda våffelsmeten enligt anvisningen på förpackningen.
- Stek små plättar av våffelsmeten.

Tips!
Vill man så kan man hälla lite soja i stekpannan när man steker ankan.
Blanda sedan den sojan med lite olja och använda som sås.

Pankofriterad Kladdkaka med passionsfrukt

Ingredienser

200 g / 2 kg	Kladdkaka
2 st / 20 st	passionsfrukter
100 g / 1 kg	pankomjöl
100 g / 1 kg	vetemjöl
2 / 20 st	ägg
	olja till fritering

Tillagninganvisning

- Dela kladdkakan och rulla till bollar.
- Panera i mjöl, vispat ägg och pankomjöl.
- Fritera i 180°C.
- Dela och gröp ur passionsfrukterna.
- Servera den friterade kladdkakan varm tillsammans med passionsfrukt.

PRODUKTER

Lecora® Eko Morotsboll
Art nr: 2160

Felix® Eko Nötköttbullar fri från
Art nr: 454008859

Anamma® Pulled Vego
Art nr: 454047577

Önos® Pumpasallad
Art nr: 454078980

Ekströms® Frasvåfflor/Pannkakor
Art nr: 454013029

Gängmåltider Sverige

Ett stycke Svensk kultur serverat! Visst älskar vi våra Svenska traditionella rätter. Här kommer de i ny modern tappning och något för alla. Varför använda fläskfärs i kålpudding när det finns Vegofärs som blir precis lika gott! Eller godare faktiskt!

Gängmåltider Sverige

Recept för 10 / 100 portioner

Västerbottenpaj med matjes och crème fraiche

Ingredienser

800 g / 8 kg	Felix® Västerbottenpaj
200 g / 2 kg	Abba® Gastronomi Rundkryddad Matjesfilé
100 g / 1 kg	crème fraiche
20 g / 200 g	dill

Tillagningsanvisning

- Dela och värm pajen enligt anvisningen på förpackningen.
- Dela matjessillen på längden som strimlor.
- Lägg en klick crème fraiche, en strimla matjes på den värmda pajen.
- Garnera med dill.

Wallenflexare med gröna ärtor, lingon och brynt smör

Ingredienser

800 g / 8 kg	Anamma® Formbar Vegofärs
3 dl / 3 l	grädde
5 g / 50 g	salt
2 g / 20 g	svartpeppar
1 kg / 10 kg	potatis, kokt pressad
1 l / 10 l	mjölk
40 g / 400 g	smör
500 g / 5 kg	gröna ärtor
200 g / 2 kg	Önos® Lingonsylt

Tillagningsanvisning

- Tina och blanda den Formbara Vegofärsen med grädde, salt och peppar.
- Forma till biffar och stek tills de fått en fin färg och har en innertemperatur på 70°C.
- Koka upp mjölk och smör.
- Blanda i den pressade potatisen.
- Servera med kokta gröna ärtor och lingonsylt.

Smörgåstårta med räkor och stenbitsrom (en st till 4-5 personer)

Ingredienser

4 st	landgångsbröd
200 g	Hållö® Handskalade Räkor - MSC
100 g	Abba® Caviar, Svart Stenbitsrom
2 dl	majonnäs
1 dl	crème fraiche
1 st	citron
20 g	dill

Tillagningsanvisning

- Blanda majonnäs, crème fraiche, citron och dill.
- Varva allt mellan brödskivorna, börja och avsluta med bröd.
- Garnera med räkor och stenbitsrom.

Janssons frestelse

(en st till 4-5 personer)

Ingredienser

500 g	Felix® Frestelsepotatis
50 g	Grebbestad® Ansjovisfilé Original
3 dl	grädde
1 st	gul lök
5 g	salt
2 g	svartpeppar

Tillagningsanvisning

- Blanda allt och grädda i ugnen på 175°C tills potatisen är mjuk och den fått fin färg.

Spröd torsk på sallad med fullkornsgryn

Ingredienser

300 g / 3 kg	torsk
100 g / 1 kg	panko
2 / 20 st	ägg
100 g / 1 kg	mjöl
200 g / 2 kg	fullkornsgryn, kokta
10 st / 100 st	citronfilèer

Tillagningsanvisning

- Panera torsken och stek tills den är spröd och har en innertemp på 58°C.
- Servera med de kokta grynen och citronfilèerna.

Vegansk kålpudding

(en st till 4-5 personer)

Ingredienser

400 g	Anamma® Vegofärs
400 g	vitkål, strimlad
0,5 dl	sirap
1 st	gul lök
1 dl	Önos® Lingonsylt
0,5 dl	olja
5 g	salt
2 g	svartpeppar

Tillagningsanvisning

- Stek vitkålen i olja tillsammans med sirap, salt och svartpeppar. Låt svalna.
- Blanda den stekta vitkålen med Vegofärsen.
- Baka av i ugn 175°C till en innertemperatur av +70°C.
- Servera med lingonsylt.

Ostkaka med Jordgubbskompott

Ingredienser

800 g / 8 kg	Ostkaka
200 g / 2 kg	Ekströms® Jordgubbskompott

Tillagningsanvisning

- Värm ostkakan enligt anvisningen på förpackningen.
- Servera tillsammans med jordgubbskompott.

"Food is the front runner som man brukar säga, dvs mat är det som håller ihop oss"

Ingela Stensson,
Omvärldsanalytiker, United Minds

PRODUKTER

Felix® Västerbottenpaj
Art nr: 454026100

Abba® Gastronomi Rundkryddad Matjesfilé - MSC
Art nr: 453015012

Anamma® Formbar Vegofärs
Art nr: 454016577

Önos® Lingonsylt
Art nr: 454020880

Hållö® Handskalade Räkor - MSC
Art nr: 453009670

Hållö® Handskalade Räkor - MSC
Art nr: 453009686

Hållö® Handskalade Räkor - MSC
Art nr: 453009673

Abba® Caviar, Svart Stenbitsrom - MSC
Art nr: 453003073

Felix®Frestelsepotatis
Art nr: 454008574

Grebbestads®Ansjovisfilé Original
Art nr: 453002275

Anamma®Vegofärs
Art nr: 454014577

Anamma®Eko Vegofärs
Art nr: 454045577

Ekströms® Jordgubbskompott
Art nr: 454024231

10 ÅR PÅ OSS

En rapport från FN visar att det är bråttom att minska på utsläppen i världen. Vissa forskare hävdar att vi bara har tio år på oss att radikalt förändra våra beteenden. Sedan riskerar vi att planeten triggar igång olika självuppvärmande processer.*

*Källa: FNs klimatpanel

Paella-ish med Vegochorizo i bleck

Recept för 10 / 100 portioner

Vegochorizo
Ingredienser

1,1 kg / 11 kg Anamma® Vegochorizo

Tillagninganvisning

- Tillaga Vegochorizon enligt anvisningarna på förpackningen.
- Dela Vegochorizon på längden vid servering.

Saffransris
Ingredienser

400 g / 4 kg ris
0,5 g / 5 g saffran
salt, vatten

Tillagninganvisning

- Koka riset enligt anvisningar tillsammans med saffran.

Grönsaker
Ingredienser

300 g / 3 kg broccoli
200 g / 2 kg gröna ärtor, frysta
150 g / 1,5 kg grillad paprika
100 g / 1 kg blomkål
15 g / 150 g körvel

Tillagninganvisning

- Skär broccoli i mindre bitar och blanchera i välsaltat vatten.
- Strimla grillad paprika tunt.
- Blanchera gröna ärtor i samma vatten som broccolin.
- Hyvla blomkålen på mandolin
- Blanda grönsaker med körvel.

Kockarna Johan Liljegren och Mattias Sjöblom har en enkel matfilosofi. De vill att Sveriges alla kockar ska kunna mätta många magar på ett smidigt, gott och snyggt sätt. Därför har de utvecklat en allt i ett bleck-modell med 5 baser – kolhydrater, protein, tillbehör, sås och topping. Du kan i princip laga all sorts mat som du själv vill, från husman till pytt i bleck.

På vår hemsida kan du klicka dig in till en hel värld av smarta Allt i ett bleck recept.

PRODUKTER

Anamma® Vegochorizo
Art nr: 454039477

Blandade bullar
Allt i ett bleck

När man inte kan bestämma sig vad som är godast, så tar men helt enkelt båda. Dessutom är det flexitarianskt och därmed är det gott för både dig och för planeten.

Recept för 10 / 100 portioner

Ingredienser

360 g / 3,6 kg	Lecora® Eko Morotsboll
600 g / 6 kg	Felix® Eko Nötköttbullar fri från
1,5 kg / 15 kg	Felix® Eko Vegetarisk pytt
600 g / 6 kg	morot, skalad
50 g / 500 kg	smör osaltat
5 g / 50 g	salt
5 g / 50 g	svartpeppar

Tillagninganvisning

- Tillaga den Vegetariska pytten enligt anvisning på förpackningen.
- Tillaga köttbullarna och morotsbollarna enligt anvisningen på förpackningarna.
- Dela morötterna i mindre bitar och koka dem mjuka i saltat vatten.
- Mixa morötterna släta och montera ner smöret efterhand och smaka av med salt och svartpeppar.
- Lägg morotsbollarna och köttbullarna uppe på den värmda Vegetariska pytten och spritsa ut morotspurén.

Produkter

Lecora® Eko Morotsboll
Art nr: 2160

Felix® Eko Nötköttbullar fri från
Art nr: 454008859

Felix® Eko Vegetarisk Pytt
Art nr: 454008789

Ekologisk Oxjärpe med grynsallad och grönärtscrème

Recept för 10 / 100 portioner

Ingredienser

1,2 kg / 12 kg	Felix® Oxjärpe Povencale fri från
400 g / 4 kg	gröna ärtor, frysta
25 g / 250 g	rapsolja
8 g / 80 g	salt
400 g / 4 kg	fullkornsgryn
25 g / 250 g	persilja, färsk

Tillagninganvisning

- Värm Oxjärpen enligt anvisningen på förpackningen.
- Koka fullkornsgrynen enligt anvisningen på förpackningen.
- Tina ärtorna och mixa de släta tillsammans med rapsoljan och saltet.
- Strimla persiljan och blanda upp den med de kokta grynen.
- Servera tillsammans med en blandad sallad.

Flex är det nya normala. Hela 27% äter mindre kött idag än för ett år sedan, och en balanserad kost är helt enkelt framtidens gyllene medelväg.

FLEX

PRODUKTER

Felix® Oxjärpe Provencale fri från
Art nr: 454018876

Big flavour sill

Stora och internationella smaker tar sin plats inom alla områden. Självklart har vi anammat detta även på våra nya sillinläggningsrecept. Men är sill verkligen hållbart? Ja det är det faktiskt! Vi behöver äta just småfisk för att rädda haven - dessutom är det massor av nyttiga fetter i sill. Vår sill är MSC-märkt och ett bra hållbart val.

Sill med Västerbottensost®

Ingredienser

1 kg Abba® Skapa® inläggnings-sill, krögarskurna bitar
200 g majonnäs
200 g turkisk yoghurt
175 g riven Västerbottensost®
15 g Felix® Dijonsenap
10 g limeskal, rivet
80 g gräslök, hackad
20 g rödlök, hackad
5 g svartpeppar

Tillagningsanvisning

- Blanda majonnäs och yoghurt med senap.
- Blanda ner Västerbottensost® och lime och rör om ordentligt.
- Vänd slutligen ner löken och den avrunna sillen och smaka av med svartpeppar.
- Låt stå i 24 timmar.

Saffransill

Ingredienser

1 kg Abba® Skapa® inläggnings-sill, krögarskurna bitar
270 g crème fraiche
270 g majonnäs
50 g lag från sillen
1 g saffran
100 g äpple, tärnat
20 g smör
5 g grovmalen svartpeppar
50 g gräslök, skuren

Tillagningsanvisning

- Stek äpple i smör tills det börjar mjukna och tillsätt då saffran och svartpeppar.
- Låt svalna.
- Blanda crème fraiche, majonnäs och äpple.
- Vänd sedan ner sill och gräslök.

Låt stå i 24 timmar.

Sill med rostselleri, rostade hasselnötter och syrad rödlök

Ingredienser

1 kg Abba® Skapa® inläggnings-sill, krögarskurna bitar
0,75 dl ättika, 12%
1,3 dl strösocker
2 dl vatten
325 g rotselleri
175 g hasselnötter
175 g rödlök
0,7 l lag från Skapa® sillen

Tillagningsanvisning

Dag 1: Syrad rödlök:

- Koka upp ättika, socker och vatten till en lag.
- Låt svalna något.
- Skala och skiva rödlöken tunt och lägg den i den avsvalnade lagen.
- Låt stå och dra (helst över natten).

Dag 2:

- Skala och tärna rotsellerin och koka den mjuk i lättsaltat vatten.
- Rosta och skala hasselnötterna, krossa dem något.
- Låt sillen rinna av men spara 0,7 liter av lagen.
- Låt rödlöken rinna av.
- Varva sill med rotselleri, rostade hasselnötter och avrunnen syrad rödlök i lämpliga burkar.
- Fyll upp med lagen från Skapa® sillen

PRODUKTER

Abba® **Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar**
Art nr: 510001360

Felix® Dijonsenap
Art nr: 454008445

Persiljesill

Ingredienser

1 kg Abba® Skapa® inläggnings-sill, krögarskurna bitar
300 g persiljerotspuré
100 g majonnäs
200 g crème fraiche
5 g grovmalen svartpeppar
20 g persilja, hackad
50 g havtorn, frysta

Tillagningsanvisning

- Rosta persiljerot och mixa med lite olja och salt.
- Blanda persiljerotspuré, majonnäs, crème fraiche, persilja och svart-peppar.
- Vänd sedan försiktigt ner sill och havtorn och låt stå i 24 timmar.

Kräftsill

Ingredienser

1 kg Abba® Skapa® inläggnings-sill, krögarskurna bitar
2 tsk krondillfrö
30 g dill, skuren
4 dl majonnäs
4 dl crème fraiche
3 msk kryddig chilisås
5 msk koncentrerad skaldjursfond
1 msk socker
salt och peppar

Tillagningsanvisning

- Blanda majonnäs och crème fraiche.
- Tillsätt resterande ingredienser och blanda runt.
- Vänd sedan försiktigt ner sill och
havtorn och låt stå i 24 timmar.

Skåne-senap-kärlek

Ingredienser

1 kg Abba® Skapa® inläggnings-sill, krögarskurna bitar
2 dl grovkornig senap
½ dl Felix® Dijonsenap
2 st rivna äpplen
3 dl rapsolja
1 dl skuren dill
rödvinsvinäger
salt och peppar
socker

Tillagningsanvisning

- Lägg senapssorterna i en bunke. Tillsätt oljan i en tunn stråle under vispning.
- Vänd ner dillen och de rivna äpplena.
- Smaka av med vinäger, salt, peppar och socker.
- Avsluta med att vända ner den avrunna sillen. Låt stå i 24 timmar.

PRODUKTER

AAbba® **Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar**
Art nr: 510001360

Felix® Dijonsenap
Art nr: 454008445

Best nr 9598001 November 2022

NEXT IS NOW

anamma

FELIX

ÖNOS

www.orklafoodsolutions.se

Orkla Foods Sverige