

Nyhet!



Vegetariska Delikatessbullar

Felix Vegetariska Delikatessbullar är små vegetariska bullar som väger 7-8 g. De är tillagade av ärta och vete dessutom rika på protein. Bullarna har lika god smak som traditionella köttbullar, men 80% lägre klimatavtryck. Passar lika bra på lunchtallriken som på julbordet eller frukostbuffén.

Tillagade i Sverige.



Art nr: 510002574

Vikt: 3 kg. ca 375 st à 7-8 g

Kylslag: Fryst

Ingredienser: Vatten, VETE- och ärtprotein 18%, rapsolja, potatis, lök, salt, kryddor (bl.a. koriander, muskotnöt), VETEmjöl, äppelextrakt, naturlig arom, stabiliseringsmedel (metylcellulosa).

Felix Vegetariska Delikatessbullar har ca 80 % mindre klimatpåverkan jämfört med traditionella köttbullar gjorda på blandfärs.



"BÄSTA VEGOBULLARNA JAG ÄTIT!"

Vegetariska Delikatessbullar med potatismos, syltad morot och lingonsylt

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1 kg / 10 kg Felix® Vegetariska Delikatessbullar

POTATISMOS

444 g / 4,44 kg Felix® Potatismos Komplet
2 kg / 20 kg Vatten

SYLTAD MOROT

125 g / 1,25 kg Ättika
225 g / 2,25 kg Socker
1 g / 10 g Salt
375 g / 3,75 kg Vatten
500 g / 5 kg Morot, strimlad
10 g / 100 g Persilja, färsk, hackad

TILLBEHÖR

300 g / 3 kg Önos® Lingonsylt

- Värm Vegetariska Delikatessbullar enl anvisningarna på förpackningen.
- Gör potatismos enl anvisningarna på förpackningen (tillsätt gärna lite smör i slutet) Blir det potatismos över använd det i brödbaketen.
- Koka upp ättika, socker, salt, vatten.
- Lägg strimlad morot i den varma ättikslagen och låt svalna. Låt sedan stå kallt i minst ett dygn.
- Vänd ner persiljan i den syltade moroten precis innan servering.
- Servera med Önos Lingonsylt

TIPS! Använd gärna de grönsaker och rotfrukter ni har hemma, behöver alltså inte vara morot. Spara lagen som blir över och använd igen.



"KUL KOMBO MED SOPPA!"

Vegetariska Delikatessbullar på spett med tomat- och röd linssoppa

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1 kg / 10 kg Felix® Vegetariska Delikatessbullar

TOMAT- OCH RÖD LINSSOPPA

200 g / 2 kg Röda linser, kokta
300 g / 3 kg Morot, tärnad
300 g / 3 kg Palsternacka, tärnad
200 g / 2 kg Rotselleri, tärnad
30 g / 300 g Felix® Tomatpuré
200 g / 2 kg Gul lök, tärnad
20 g / 200 g Vitlök, hackad
40 g / 400 g Matolja
400 g / 4 kg Krossade tomater
100 g / 1 kg Felix® Chilisås
500 g / 5 l Vatten
20 g / 200 g Vegetarisk buljong,

0,5 g / 5 g pulver
Timjan, torkad
0,5 g / 5 g Basilika, torkad
1 g / 10 g Salt
0,5 g / 5 g Svartpeppar

ÖRTOLJA

50 g / 500 g Basilika / persilja, färsk / frusen
100 g / 1 l Rapsolja

TILLBEHÖR

200 g / 2 kg Turkisk Yoghurt
15 g / 150 g Chiafrön, rostade

- Värm Vegetariska Delikatessbullar enl anvisningarna på förpackningen.
- Sätt gärna de värmda bullarna på spett och servera som tillbehör till soppan.
- Fräs rotfrukter, lök och vitlök med tomatpuré i oljan. Tillsätt vatten, röda linser, krossade tomater och chilisås.
- Häll i buljongen och de torkade örterna, låt småkoka i minst 30 min, smaka av med salt och peppar (späd ev med mer vatten)
- Mixa oljan med de färska örterna, servera med lite ringlad örtolja, en klick yoghurt och rostade chiafrön på soppan.



"SMAKAR PRECIS SOM DE KÖTT-BULLARNA VI HAR HEMMA"

Vegetariska Delikatessbullar med citronpasta, grön ärtpesto och rotfrukter

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1 kg / 10 kg Felix® Vegetariska Delikatessbullar

CITRONSÅS

200 g / 2 kg Gul lök, hackad
20 g / 200 g Rapsolja
2 dl / 2 l Vatten
20 g / 200 g Vegetarisk buljong pulver
400 g / 4 kg Rotfrukter i strimlor / slantar
2 dl / 2 l Mjölk
3 dl / 3 l Matlagningsgrädde
1 dl / 1 l Crème Fraiche
1 g / 10 g Salt
0,5 / 5 g Svartpeppar, grovmalen
5 g / 50 g Maizena®
Citroncest

PASTA

700 g / 7 kg Pasta, okokt

GRÖN ÄRTPESTO

300 g / 3 kg Gröna ärtor, tinade
0,5 g / 5 g Salt
10 g / 100 g Citronjuice
30 g / 300 g Matolja
30 g / 300 g Solrosfrön, rostade
5 g / 50 g Vitlök, pressad
5 g / 50 g Basilika, färsk, hackad
Vatten

- Värm Vegetariska Delikatessbullar enl anvisningarna på förpackningen .
- Stek löken mjuk i oljan, håll i vatten och buljong låt koka upp.
- Tillsätt rotfrukterna och låt koka tills al dente. Tillsätt mjölk, grädde och crème fraiche, låt koka upp och salta och peppra.
- Red av med Maizena till önskad konsistens. Tillsätt citroncest, smaka av med ev mer salt och peppar.
- Koka pastan al dente, håll av vattnet och vänd ner citronsåsen i pastan och servera.
- Mixa ärtorna till en slät smet med citronjuice, solrosfrön, vitlök, salt, basilika och olja.
- Smaka av med salt och peppar och späd ev med vatten vid behov.