

# Sticky Korean

10 / 100 port

1 kg / 10 kg	Anamma® Vegobitar, tinade
50 g / 500 g	Japansk soja
200 g / 2 kg	Felix® Tomatketchup
100 g / 1 kg	Felix® Chilisås
15 g / 150 g	Sriracha sås
15 g / 150 g	Kimchibas
4 g / 40 g	Salt
2 g / 20 g	Svartpeppar
40 g / 400 g	Matolja
1 kg / 10 kg	Kinakål
1 kg / 10 kg	Morötter
100 g / 1 kg	Kimchi bas
4 g / 40 g	Salt
10 g / 100 g	Lime, saft
15 g / 150 g	Vitlök, riven
500 g / 5 kg	Majonnäs, vegansk
10 g / 100 g	Limesaft
5 g / 50 g	Vitlök riven
3 g / 30 g	Svartpeppar

## Gör så här:

Blanda japansk soja, ketchup, chilisås, sriracha, matolja och kimchibas med salt och svartpeppar. Lägg i de tinade vegobitarna. Låt stå i marinaden 24 h.

Baka sedan av de marinerade vegobitarna i ugnen på 180°C i ca 15 min. Vänd runt vegobitarna och baka av i ytterligare 10 min, de skall få en gyllenbrun färg i kanterna.

Strimla kinakålen och riv morötterna grovt, blanda med kimchibasen, vitlök, limesaft och salt. Låt stå en timme innan servering så att smakerna hinner sätta sig.

Blanda majonnäs med limesaft, riven vitlök, salt och svartpeppar.

Servera gärna med kokt ris.



# 50/50 Wallenbergare

gjord på Anamma Formbar Baljväxtfärs och kalvfärs serverad med Felix Klassiskt Potatismos och grönärtscreme

10 port

600 g	Anamma® Formbar Baljväxtfärs
700 g	Kalvfärs, dubbelmald
8 dl	Vispgrädde
7 st	Äggulor
	Salt
	Cayennepeppar
	Pankobröd, till panering
	Smör, till stekning
	Smör, brynt till servering
	Gröna ärtor
	Önos Rårörda lingon

## Gör så här:

Tina baljväxtfärsen i kylen. Mixa kalvfärsen med lite salt och äggulor till en slät smet. Blanda ihop baljväxtfärs och mixad kalvfärs i blandare. Tillsätt lite grädde i taget och låt den arbetas in i färsen. Smaka av med salt och cayennepeppar. Forma till ca 200 g biffar och panera med pankobröd. Stek gyllenbruna i smör och baka i ugn till ca 62°C innetemperatur.

## Felix Potatismuré:

Felix® Klassiskt Potatismos  
Mjök 3%  
Vispgrädde  
Smör, rumstempererat  
Olivolja  
Äppelcidervinäger  
Salt

## Gör så här:

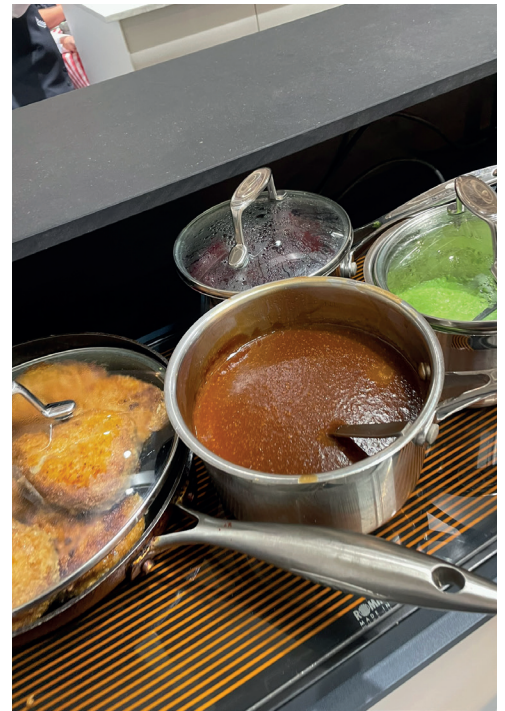
Koka upp mjök och grädde. Vispa ner potatismospulvret till ett slätt mos. Tillsätt smör, grädde och olivolja tills önskad konsistens är nådd. Smaka av med salt och en skvätt vinäger. Varmhåll i spritspåse till servering.

## Grönärtspuré till 50/50 Wallenbergare och Schnitzel

800 g	Gröna ärtor, frysta
100 g	Grädde
3 g	Salt

## Gör så här:

Tina ärtorna, mixa slät med grädden. Smaka av med salt och peppar.



# Baljramen

med misobuljong, nudlar, pak choi, bambuskott,  
koriander toppat med chilirostade sesamfrön

10 100 port

1 kg / 10 kg	Anamma® Formbar Baljväxtfärs
6 g / 40 g	Ingefära, malen
4 g / 30 g	Chilipulver
6 g / 50 g	Vitlökspulver
40 g / 400 g	Matolja
5 g / 50 g	Salt
2,5 l / 25 l	Vatten
100 g / 1 kg	Misopasta
22 g / 220 g	Taste like Chicken, flytande konc.
22 g / 220 g	Svampfond, flytande konc.
15 g / 150 g	Asiatisk fond, flytande konc.
15 g / 150 g	Japansk soja, lättsaltad
500 g / 5 kg	Ramen nudlar
300 g / 3 kg	Bambuskott

## Gör så här:

Blanda baljväxtfärsen medan den fortfarande är fryst med kryddor och matolja, rosta av i ugn på 200°C i ca 8 – 10 minuter. Rör om efter 5 minuter för jämn tillagning. Fryst baljväxtfärs kan även stekas i stekbord med matolja. Krydda då med kryddblandningen under stekningen.

Koka upp vattnet med fonder och soja. Vispa ner misopastan tills den lösts upp. Smaka av buljongen så att den är mustig och inte för salt.

Servera vegofärs, nudlar, buljong och toppings var för sig, så att gästen själv kan bygga sin Ramensoppa.

## Tips!

Baljväxtfärsen passar perfekt till denna typ av tillagning och rätt. Den får en mycket fin stekyta med lite krisp, framför allt vid stekning stekbord. Genom att tillaga den från fryst bibehåller färsen formen och resultatet blir mindre bitar.



# Sliders

10 / 100 port

10 st / 100 st Anamma® Vegoburgare 120 g ostekt  
10 st / 100 st Hamburgerbröd, valfri sort  
Svampduxelle (se recept nedan)  
Silverlök, tunt hyvlad  
Felix® Tomatketchup

## Gör så här:

Tillaga vegoburgaren enligt anvisning på förpackningen. Lägg svampduxelle på brödet, sedan vegoburgare, tomatketchup och några skivor silverlök. Lägg på locket och servera!

## Svampduxelle

1,2 kg / 12kg Champinjon (eller skogschampinjon)  
10 g / 100 g Vitlök, riven  
100 g / 1 kg Maderia (valfritt)  
100 g / 1 kg Smör  
3 g / 30 g Salt

## Gör så här:

Finhacka svampen i mixer eller för hand, fräs sedan tillsammans med vitlöken i smör på medeltemp i 10 min. Häll över maderian (valfritt). Reducera all vätska och smaka av. Blanda duxellen 50/50 med majonnäs. Smaka av med citronjuice och svartpeppar.

