Nyhet!
Vegetarisk Nugget

En ny och efterlängtad vegetarisk nugget med samma recept som den omåttligt populära vegetariska schnitzeln från Lecora. Vegetarisk Nugget är en krispig vegetarisk 20-grams nugget gjord på 71% couscous som varken innehåller soja, ägg eller laktos. Nuggets går hem bland både vuxna och barn och här kommer en ny favorit till menyn, med lågt klimatavtryck och producerad i Sverige.

Vegetariska Nuggets med fullkornsbulgur, syltad rödkål, spenat och mangoyoghurt

Vegetarisk Nugget 4 kg. 200 st à 20 g
Art nr 1275

Couscous (VETE), buljong (salt, lök, socker, maltodextrin (majs) jästextrakt), potatisfiber, modifierad VETESTÄRKELSE, VETEMJÖL, ströbröd (VETE), vitpeppar, gurkmeja, paprikapulver, rapsolja. Couscoushalt: 71 %

Vi på Lecora tillagar alla våra produkter i den Östgötska staden Vadstena. För oss är det viktigt att våra produkter är goda och hållbara. Därför väljer vi med omsorg våra råvaror som ska hålla hög kvalitet och i möjligaste mån vara närproducerade.

Vegetarisk Nugget, tillverkad i Sverige

Orkla Foods Sverige

lecora.se / orklafoodsolutions.se

Vegetariska Nuggets med coleslaw på grönkål och äpple, bbq-sås och pommes.
10 p / 100 p

800 g / 8 kg Lecora Vegetarisk Nugget

Värm Vegetarisk Nugget enligt anvisningarna på förpackningen

BBQ-sås

15 g / 150 g	Pressad vitlök
260 g / 2,6 kg	Felix Ketchup
400 g / 4 kg	Krossade tomater
130 g / 1,3 kg	Råsocker
60 g / 600 g	Rödvinsvinäger
75 g / 750 g	Japansk soja
40 g / 400 g	Felix Dijonsenap
20 g / 200 g	Ingefära, torkad och mald
12 g / 120 g	Liquid Smoke
0,5 g / 5 g	Cayennepeppar
1 g / 10 g	Salt
0,5 g / 5 g	Svartpeppar

Blanda vitlöken med alla ingredienser i en kastrull utom salt och peppar. Koka sakta ca 25 minuter. (Tillsätt gärna överblivna finhackade rotfukter, äpple eller lök och låt koka med mixa sen slätt) Smaksätt med salt och peppar.

Coleslaw

200 g / 2 kg	Äpple, strimlat
100 g / 1 kg	Grönkål, strimlad
200 g / 2 kg	Rödkål, strimlad
100 g / 1 kg	Gräddfil
100 g / 1 kg	Majonnäs
15 g / 150 g	Önos Apelsinjuice koncentrat
1 g / 10 g	Salt
1 g / 10 g	Spiskummin, mald
0,5 g / 5 g	Svartpeppar, mald

Blanda gräddfil, majonnäs, apelsinjuice och kryddor. Vänd ner grönkål, rödkål och äpple, smaka av med salt.

1,2 kg / 12 kg Felix Pommes Traktör Ugn

Tillaga Pommes Traktör enligt anvisningarna på förpackningen.

Bowl med Vegetarisk Nugget, rödbetstzatziki, oliver, matvete och fetaost
10 p / 100 p
800 g / 8 kg Lecora Vegetarisk Nugget

Värm Vegetarisk Nugget enligt anvisningarna på förpackningen

Rödbetstzatziki

400 g / 4 kg	Turkisk yoghurt 10%
150 g / 1,5 kg	Felix Klyftade Rödbetor (tinade)
10 g / 100 g	Vitlök, pressad
10 g / 100 g	Honung, flytande
10 g /10 g	Salt

Låt rödbetorna tina och mixa de fint, vänd ner rödbetsröran i turkisk yoghurt med vitlök, honung och salt.

300 g / 3 kg	Svarta oliver
150 g / 1,5 kg	Salladsost, typ feta, tärnad 300
g / 3 kg	Cocktailtomater
300 g /3 kg	Sallad, strimlad
200 g /2 kg	Rödlök, tunt skivad

500 g / 5 kg	Mathavre ursprung 900 g
4 kg / 40 kg	Vatten
5 g / 50 g	Buljong, ganulat vegetarisk
5 g /50 g	Sambal Badjak

Koka upp vatten med buljong och Sambal Badjak. Lägg i mathavren och låt koka i 10 minuter utan lock. Häll av buljongvattnet (spara gärna till brödbak) och häll tillbaka mathavren i grytan.

Montera bowlen med mathavre, sallad, tomat, oliver, salladsost, skivad lök, rödbets-tzatziki och Vegetariska Nuggets.

Rippla gärna lite olivolja och svartpeppar över, klart!!

Tortillas med Vegetariska Nuggets, grön ärtguacamole, tomatsallad och lime-creme-fraiche
10 p/ 100 p

800 g / 8 kg	Lecora Vegetarisk Nugget
20 st / 200 st	Små tortillabröd (alt 1 stort pp)

Värm Vegetariska Nuggets enligt anvisningarna på förpackningen.

Grön ärtguacamole

625 g / 6,25 kg	Gröna ärtor, tinade
1 g / 10 g	Salt
15 g / 150 g	Citronjuice
30 g / 300 g	Matolja
80 g / 800 g	Rödlök, finhackad
5 g / 50 g	Vitlök, pressad
3 g / 30 g	Sambal Oelek
5 g / 50 g	Koriander, färsk, hackad

Mixa de gröna ärtor slät med citronjuice, salt och olja. Vänd ner rödlök, vitlök, Sambal Oelek och koriander i ärtröran. Smaka av med salt och peppar vid behov.

Lime-cremefraiche

150 g / 1,5 kg	Crème fraiche
8 g / 80 g	Limejuice
1,5 g / 15 g	Limecest
0,5 g / 5 g	Salt

Blanda crème fraiche med limejuice, limecest och salt.

Tomatsallad

300 g / 3 kg	Isbergsallad, strimlad
400 g / 4 kg	Tomat, hackad
100 g / 1 kg	Salladslök, strimlad
20 g / 200 g	Rapsolja
1 g / 10 g	Salt

Vänd ihop isbergssalladen med tomaterna, salladslöken, rapsolja och salt. Servera genast för fräschör.