

Rotfrukter & pommes frites

att skapa nya rätter med
läckra och krispiga

FÄRSKT



Rotfruktsbas 1x1 mm
Passar att blanda i köttfärs-
rätter eller som ett vegetariskt
alternativ.
Gul lök, morot, palsternacka.
3N artnr 12593, 2 kg vac



Rotfruktsnudlar 3,2 mm
Tillagas som vanliga nudlar. Tips! Använd
som grund i en varm sallad eller i soppan.
Gul morot, morot, palsternacka, rotselleri,
kålrot.
3N artnr 12598, 2 kg vac



Morotsmix 1,1 mm
Passar salladsbuffén som råkost eller
som del i sallader.
Orange morot, gul morot, lila morot.
3N artnr 1592, 2 kg



Rotfruktsblandning 10 mm
Passar att ugnsteka eller till
soppor, grytor, gratänger eller pajer.
Rotselleri, palsternacka, morot.
3N artnr 15902, 2 kg vac



Super Crunch Fresh 11 mm
Krispiga upp till 1 timme.
Solrosolja. Premium.
Aviko artnr 4806639, 2x4,5 kg



Country Cooking Pure and Rustic
En tjockt skuren pommes frites med
läckert krispiga kanter ger hemlagad
känsla. Två mixade snitt, 14x14 mm
och 10x20 mm.
Aviko artnr 4805479, 2x5 kg



Steakhouse färsk pommes frites 10x20 mm
En klassiskt skuren pommes frites tunn
och bredd.
Aviko artnr 4803800, 2x5 kg



Sweet Potato Fries 9,5 mm
Sötpotatis-pommes frites
med rapsolja. Quality selection.
Aviko artnr 5805140, 5x2,27 kg



Straight Churros
Raka churros 11g/st. Extra
krispiga. Quality Selection.
Aviko artnr 5806652 6x1 kg



Super Crunch 9,5 mm
Extra krispiga, med
solrosolja. Premium.
Aviko artnr 5806704, 4x2,5 kg



Super Crunch Skin On 9,5 mm
Extra krispiga, med skal och
solrosolja. Premium.
Aviko artnr 5806698, 4x2,5 kg



Super Crunch 7 mm
Shoestring, extra krispiga,
med solrosolja. Premium.
Aviko artnr 5806689, 4x2,5 kg



Glutenfria
produkter



Förfriterade i
100 % solrosolja



Fritös -
snabb tillagning

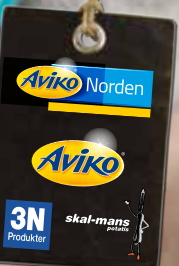
Sommarens UMGÄNGESRÄTTER

PÅ AVIKONORDEN.SE



Trenden att umgås på restaurang och dela
smårätter ökar. Fyll sommarens meny med
rätter att umgås kring. Recepten på plock-
maten finns på avikonorden.se

Följ AVIKONORDEN





Sommarens UMGÄNGESRÄTTER

Kycklingburgare med rotfrukter, chili & basilika

Ingredienser ca 30 miniburgare

450 g kycklingfärs
300 g Mospotatis 3N/Skalmans artnr1020/21017
450 g Rotfruktsbas 3N artnr 12593
2 ägg
3 tsk färsk basilika
1,5 krm salt
1,5 krm svartpeppar
6 msk majs mjöl
1,5 tsk färsk chili

Gör så här:

Riv potatisen. Blanda kycklingfärs med potatisen och blanda därefter med Rotfruktsbas, ägg, finhackad chili, hackad basilika och kryddor. Blanda några minuter tills du fått en jämn smet. Tillsätt majs mjöl lite i taget till en lämplig formbar konsistens. Gör en liten biff och provstek. Forma 30 st miniburgare à 40 g. Stek ca 4 min på varje sida på medelhög värme.

Att blanda ut maträtterna med rotfrukter ger både god smak, är klimatsmart och är bra för din restaurangs ekonomi. Rotfrukterna ger bra mättnad och ett lägre pris per portion!

Brioche med Morotsmix

Ingredienser ca 30 minibrioche
(eller 12-14 större)

25 g jäst
2,5 dl fingervarmt vatten (37°C)
0,5 dl mjölk
ca 8 dl vetemjöl med hög glutenhalt
2 msk socker
1 tsk salt
1 ägg
50 g smör, rumstempererat
150 g Morotsmix 3N, artnr 1592
1 ägg, till pensling



Kycklingburgare med briochebröd

Gör så här:

Värm vatten och mjölk till 37°C och rör ut jäst. Tillsätt socker, salt, ägg, gurkmeja och mjöl (spara ca 0,5 dl mjöl till utbakning). Arbeta degen i maskin ca 15 min. Klicka i smör och Morotsmix, blanda försiktigt. Låt jäsa ca 1-1,5 timme övertäckt. Arbeta ihop degen varsamt och håll upp på mjölat bakbord. Dela i 30 bitar. Gör runda bullar och lägg dem på plåt med bakplåts-papper. Låt hamburgerbrödet jäsa övertäckt i ca 1 timme, till dubbel storlek. Pensla bröden med uppvispat ägg och garnera med morotsstrimlor på toppen. Grädda i ugn på 200°C ca 15 min.



Rödbetstzatziki till dina hamburgare och fler dipper och dressingar finns på avikonorden.se

Tapas, Meze, plockmat - idag vill allt fler gäster dela maten och beställer gärna in många mindre rätter...



Savoydolmar med krispig rotfruktsfyllning

Ingredienser ca 30 portioner (eller 40-50 portioner som del i buffé)

2 kg 3N Rotfruktsnudlar
2-3 huvud savoykål
380 g kikärter, kokta utan spad
4 msk japansk soja
1 dl rapsolja
200 g skivad gul lök
1 msk curry
salt och svartpeppar

Gör så här:

Hacka sönder kikärtorna grovt. Fräs rotfruktsnudlar och lök i rapsolja. Tillsätt curry och salta och peppra. Fräs till det börjar mjukna. Tillsätt kikärtorna och sojan. Smaka av. Låt svalna. Blanchera savoykålsbladen i kokande saltat vatten i ca 1 min. Fyll varje blad med rotfruktsblandningen, på samma sätt som du gör traditionella kåldolmar. Ånga knytena till serveringen.



Fler recept på Sommarens umgängesrätter hittar du på avikonorden.se