

Rotfrukter & pommes frites

att skapa nya rätter med
läckra och krispiga

FÄRSKT



Rotfruktsbas
Passar att blanda i köttfärs-
rätter eller som ett vegetariskt
alternativ. Mixen sätter smak i
soppor och grytor, en mångsidig
blandning som är bra för både
klimat och köksekonomi.
Gul lök, morot, palsternacka.
3N artnr 12593, 2 kg vac



Rotfruktsnudlar 3,2 mm
Kan ersätta 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



Rotfruktsstavar 15x15 mm
Rotfruktsstavar av orange och gul
morot, palsternacka och potatis. En
klassisk favorit på tallriken såväl
rostad som i rotfruktsgratäng eller
marinerade på salladsbordet.
3N artnr 12595, 2 kg vac



Rotfruktstagliatelle
Sötpotatis, morot, palsternacka, rotselleri
och kålrot skurna i tagliatellesnitt. Ett
hälsosamt vegetariskt och glutenfritt
alternativ till vanlig pasta.
Aviko artnr 12599, 2 kg vac



Rotfruktskebab
Potatis, palsternacka och morot skurna i
2 mm snitt. Rostas i ugnen som kebab men
passar även i rotfruktskakor, gratänger,
till à la carten eller på salladsbordet.
Aviko artnr 12592, 2 kg vac

FRYST



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



Rödbeta riven 1,1 mm
Som råkost på salladsbordet eller som ett
krispigt inslag i blandsallader. Även god i
biffar, omeletter och ugnslådor.
Aviko artnr 1882, 2 kg vac



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



Förfronterade i
100 % solrosolja



Fritas -
snabb tillagning

UMGÄNGESRÄTTER

PÅ AVIKONORDEN.SE



Trenden att umgås på restaurang och dela
smårätter ökar. Fyll menyn med rätter att
umgås kring. Recepten på plockmaten finns
på avikonorden.se

Följ AVIKONORDEN



UMGÄNGESRÄTTER



Vegetarisk miniburgare med bönor och rotfrukter

Ingredienser ca 30 miniburgare

300 g Mospotatis 3N artnr 1020
/Skalmans artnr 21017
450 g Rotfruktsbas 3N artnr 12593
450 g mixade kokta bönor eller kikärter
2 ägg
1 vitlöksklyfta
1,5 msk rapsolja
6 msk majsmjöl
3 krm grovmalen svartpeppar
1,5 tsk salt
1,5 tsk timjan

Gör så här:

Mixa bönor grovt i en matberedare. Riv potatisen fint och blanda med bönor, Rotfruktsbas, ägg och kryddor. Blanda några minuter tills du fått en jämn smet. Tillsätt majsmjöl lite i taget till en formbar konsistens. Gör en liten burgare och provstek. Smaka av och tillsätt krydda efter smak. Receptet räcker till ca 30 burgare á ca 40 g. Stek i stekpanna ca 4 min på var sida på medelhög värme.

Brioche med rödbetor

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 Rödbeta Riven 3N, 1,1 mm,
artnr 1882
1 ägg, till pensling

Gör så här:

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

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!



Vegetarisk burgare med briochebröd



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

Vegetarisk Skagenröra

Ingredienser ca 4 personer

100 g Rotfruktbas 12593
40 g 80 % majonnäs
1 st hårdkokt hackat ägg
10 g hackad fryst dill

Gör så här:

Blanda ihop rotfruktsbas, hackat ägg, dill och majonnäs, smaka av med salt och peppar och eventuellt ett par droppar citron.

Servera gärna i krustader!



Använd som vegetarisk baguettefyllning, i bakpotatis, till förrätter..



Ananasdipp med curry och rotfrukto-crunch till dina burgare och pommes frites. Fler dipper och dressingar finns på avikonorden.se

Fler recept på umgängesrätter hittar du på avikonorden.se