

Nyheter!

SÖTPOTATIS stavar och tärningar RÖDBETA klyftad 6-bitars



Svenskproducerade skalade 6-bitars rödbetsklyftor som är färdiga att tillaga.

Innehåll: Rödbeta

Storlek: 3 kg/påse, vac, artnr 17883
eller 5 kg/påse, vac, artnr 17885

Hållbarhet: 9 dagar i obruten förpackning

Förvaring: Kylvara 2-6°C

Rödbeta klyftad 6-bitars

Klyftade rödbetor i 3 kg förpackning är Sous vide förberedd i värmebeständig plast.

Enkelt och lätt - lägg in i kombiugn direkt för att värmebehandla 98°C 100 % ånga. 55-60 min tycker vi är lämpligt då får du en god och krispig produkt, men det bestämmer du som kock själv hur du vill ha din rödbeta.

Efter värmebehandling kyler du rödbetspåsen lämpligast i kallt vatten ner till 4°C. Du får en perfekt färdig insatsvara som du kan plocka efterhand från kylan till dina serveringar. Du slipper onödigt svinn och spill samt bevarar vitaminerna och den goda smaken. Rödbetsklyftorna dressar du enkelt upp och sedan är de klara att servera.

Sötpotatis stavar 10 mm

Svenskproducerad, vacuumförpackad, färskskalad sötpotatis i 10 mm stavar. Färdiga att tillaga.

Innehåll: Sötpotatis

Art nr: 11575

Storlek: 2 kg/påse vac.

Hållbarhet: 7 dagar i obruten förpackning

Förvaring: Kylvara 2-6°C

Sötpotatis tärnad 10 mm

Svenskproducerad, vacuumförpackad, färskskalad sötpotatis i 10 mm tärningar. Färdiga att tillaga.

Innehåll: Sötpotatis

Art nr: 11571

Storlek: 2 kg/påse vac.

Hållbarhet: 7 dagar i obruten förpackning

Förvaring: Kylvara 2-6°C

Sötpotatis passar utmärkt i sydamerikanska eller karibiska rätter eftersom smaken passar så bra till chili. Även ananas och andra sötsyrliga smaker gifter sig fint med sötpotatis.



RECEPT PÅ LÄCKRA RÄTTER MED SÖTPOTATIS OCH RÖDBETSKLYFTOR

Het sötpotatis Jakob



Portioner 40 st
2 kg Potatis tärnad artnr 1070
2 kg Sötpotatis tärnad artnr 11571
salt
peppar
chiliflakes
1 dl rapsolja
50 g majsmjöl
5 msk maizenamjöl
5 msk curry

2 L kokosgrädde (obs måste vara kylskåpskall) eller vispgrädde
2 dl chilisås
100 g röd paprika
100 g gul paprika
200 g Rödlök skivad artnr 1450
1,5 kg gröna frysta sojabönor
10 bananer
ev 2 dl jordnötter, salta cashewnötter eller kikärter

Förvärm ugnen till 220°C. Blanda potatis och sötpotatis med kryddor, salt efter behag med rapsolja i ugnsbleck. Pudra över majsmjöl och baka av i ugnen 20 min. Efter halva tiden ta ut och vänd på potatisen. Bakas krispiga tills de fått fin färg.

Under tiden potatisen är i ugnen - håll upp kokosgrädde och tillsätt curryn och maizenamjölet. Vispa till pösig konsistens och vänd i chilisåsen. Skär paprikorna i ca 2 cm stora bitar.

Ta ut potatismixen ur ugnen och tillsätt lök, paprika och sojabönor samt skivade bananer. Bred över den uppvispade kokosgrädden och gratinera av i ugnen ett par minuter tills täcket får färg. Toppa med nötter eller kikärter.

Klart att servera - gärna med ris eller quinoa.

Asiatiska rödbetsklyftor med mango



Buffé
3 kg Rödbeta klyftad 6 bitars artnr 17883
4 msk rapsolja
4 tsk sesamolja
2 msk japansk soja
4 msk pressad lime

3 msk honung
2 msk mangopuré
4 msk riven ingefära
2 grovhackad mango
3 st finskurna salladslökar
2 msk chilirostade sesamfrön

Förkoka rödbetsklyftorna tills de är al dente och kyl dem. Du kan även koka rödbetorna direkt i påsen som är värmebehandlingsbar. Alla Avikos vaccumförpackade rotfruktsprodukter i storlek 2-3 kg kan idag tillagas enligt Sous vide-metoden det vill säga direkt i påsen.

Så här enkelt tillagar du direkt i påsen: Sätt ugnen på 100 % ånga 98°C och förvärm. Lägg en påse i varje gejder eller i hålbleck. Värmebehandla 50-60 min. Tips! Kyl påsarna i kallt vatten och förvara dem sedan i kylan, då har du en snabb råvara att tillgå till salladsbordet efter åtgång.

Dressingen

Häll rapsolja, sesamolja, japansk soja, pressad lime, honung, mangopuré och riven ingefära i en bunke och vispa ihop.

Dressa rödbetsklyftorna med dressingen och vänd ner grovhackad mango och finskuren salladslök. Pudra över chilirostade sesamfrön. Låt gärna dra innan servering.