



Søtpotet Bistro rå 15x20 mm

Søtpoteter uten skall som er vasket og kuttet, 15 x 20 mm.

Legg søtpoteten i stekebakke, ha på krydder og olje, stek i kombidamper på stekeprogram i ca. 15 min på 200°C.

Holdbarhet: 8 dager fra produksjon
Prod.nr: 6005-67
Vekt: 2 kg



Fersk guacamole 500 g beger

Et 100% naturlig produkt!

Fersk, kremet og smakfull Guacamole med hele 95 % avocado. En smaksopplevelse for seg selv. Ingen kunstig farge eller tilsatt smakforsterker, kun naturlig ingredienser og ingen allergener. Holdbar i 24 timer etter åpning.

Holdbarhet: 35 dager
Prod.nr: 6099-50
Vekt: 500 g



Søtpotet Frites rå

Søtpoteter uten skall som er vasket og strimlet, 10 x 10 mm.

Tilberedning av perfekte søtpotet frites:
Ha søtpotet fritsen i kjele med kokende vann og la de småkoke på svak varme til de faller litt sammen, men ikke blir bløt. Denne kokeprosessen er viktig fordi den lager små ujevnheter langs kantene på poteten som gjør det mulig for oljen å trenge inn og bidra til å skape sprøhet.

Ta fritsen ut av kjelen og la de renne av seg før du avkjøler på kjøla i minimum 1-2 timer, gjerne natten over. Den kalde og tørre luften på kjøla trekker fuktighet ut av potetene samtidig som den gjør de litt fastere i fisken.

Varm opp oljen til 180 grader og ha i potetene. De skal friteres til de får en gyllenbrun farge og en sprø skorpe. Når de ser bra ut lar du de renne godt av seg. Krydre mens de fortsatt er varm. Smaker nydelig med chipotle eller hvitløks aioli.

Holdbarhet: 8 dager fra produksjon
Prod.nr: 6005-68
Vekt: 2 kg



Lavpris Isbergsalat

Frisk, vasket og kuttet isbergsalat 10 mm. Kan inneholde biter av stilken.

Holdbarhet: 7 dager fra produksjon
Prod.nr: 6703-83
Vekt: 1 kg





Quinoa gylden sv 2 kg

Quinoa og gurkemeie som er sous vide-behandlet og klar til bruk, egner seg både kald og varm.

Quinoa er stappfull av næringsstoffer, fri for gluten, god på smak, og nå enda enklere i bruk ettersom den er sous vide-behandlet. Kokt quinoa har en delikat nøtteaktig smak, server den som tilbehør til middag, i salatbaren eller på buffeten.

Holdbarhet: 28 dager fra produksjon

Prod.nr: 6590-80

Vekt: 2 kg



Coleslaw

Fersk og frisk Coleslaw laget av hodekål, gulrot, crème fraîche, majones og hint av Dijonsennep.

Server den som tilbehør til hamburgeren, grillmat eller på buffeten.

Holdbarhet: 16 dager fra produksjon

Prod.nr: 6589-27

Vekt: 2,5 kg



Pommes Frites med skall rå

Vasket og kuttet, 10 x 10 mm.

Tilberedning av den perfekte pommes frites:

Ha i kokende vann, la det småkoke på svak varme i ca. 20-30 min. til de faller litt sammen. Denne kokeprosessen er viktig fordi den lager små ujevnheter langs kantene på poteten som gjør det mulig for oljen å trenge inn og bidra til å skape sprøhet.

Ta fristelsen ut av kjelen og la de renne av seg før du avkjøler på kjøla i minimum 1-2 timer, gjerne natten over. Den kalde og tørre luften på kjøla trekker fuktighet ut av potetene samtidig som den gjør de litt fastere i fisken.

Varm opp oljen til 190 grader og ha i potetene. De skal nå friteres til de får en gyllenbrun farge og en sprø skorpe. Når de ser bra ut lar du de renne godt av seg. Krydre mens de fortsatt er varm. Grattis! Du har nå lagd de ultimate pommes frites.

Holdbarhet: 10 dager fra produksjon

Prod.nr: 6005-65

Vekt: 2 kg



Potet Bistro med skall sous vide

Poteter som er vasket, strimlet 15 x 20 mm og sous videbehandlet.

Potetsorten som benyttes er hovedsakelig Norsk Asterix. Ettersom poteten er sous vide sparer du tid på kjøkkenet. Legg Bistropoteten i stekebakke, ha på krydder og olje, stek i kombidamper på stekeprogram i ca. 10-15 min på 200°C.

Holdbarhet: 45 dager fra produksjon

Prod.nr: 6005-66

Vekt: 2 kg

