

Findus
**Special
Foods**

FRUGT & BÆR

OPSKRIFTER MED FINDUS PURÉER



Solbærsuppe med vanilje fnug

10 portioner

Solbærsuppe

800 g Solbærpuré, Findus 96012400

5,5 dl Vand

2,5 dl Flormelis

1 tsk Vaniljesukker

Majsstivelse + vand

Vanilje fnug

1,75 dl Vaniljesauce, piskbar

ca. 25 g Beriget majs vælling

50 g Hvid chokolade

300 g Havrekager berigede

3 dl Blandet bær

Citronmelisse

Solbærsuppe

Kog solbærpuré op med de øvrige ingredienser og jævn med majsstivelse. Lad suppen køle af.

Vanilje fnug

Pisk vaniljesaucen op med beriget majs vælling, og rør den smeltede hvide chokolade i.

Server suppen med smuldrede havrekager og en skefuld vanilje fnug, pynt med bær og citronmelisse.



Abrikossuppe med mousse

10 portioner

Abrikossuppe

800 g Abrikospuré, Findus 96012399

5 dl Vand

1,5 Hvidvin/madlavningsvin

2 tsk Vaniljesukker

0,75 dl Sukker

ca. 100 g Beriget majs vælling

Majsstivelse + vand

Mousse

100 g Puré fra Findus, vælg den smag du bedst kan lide

0,25 dl Sukker

4,5 g Gelatine

1,75 g Piskefløde

0,75 dl Tyrkisk yoghurt

3 dl Blandet bær

15 g Mynte

Abrikossuppe

Kog abrikospuréen op, vand med vin, vaniljesukker og sukker. Pisk den beriget majs vælling i. Lad det simre cirka 6-8 minutter. Jævn med majsstivelse. Lad det køle af.

Mousse

Optø den valgte puré og bland med sukker.

Læg gelatinen i koldt vand i cirka 5 minutter. Pisk fløden og vend i yoghurten. Bland gelatine, puréblanding og vend med piskefløde og yoghurt. Fyld i forme og stil på køl i cirka 4 timer.

Server suppen med mousse, gerne med bær og mynte.



Havrekager berigede

Ca. 25 stk

100 g Smør

1 dl Sukker

ca. 1 dl Beriget majs vælling

1 dl Havregryn

1 dl Hvedemel

1 tsk Bagepulver

0,5 dl Madolie

Pisk stueterempereret smør med sukker porøst.

Bland de tørre ingredienser og tilsæt smør/sukker blandingen. Hæld madolie i. Klik dejen ud (ca. 1 spsk) til 25 kager. Bag i ovnen på 175°C i cirka 15 minutter.

Server til smoothie, suppe eller creme.



BERIGEDE SMOOTHIES

Mellemmåltider er et vigtigt tilskud af energi og næring, når appetitten er lille.

Eksotisk

10 portioner

800 g Eksotisk puré, Findus 96008535
ca. 100 g Beriget majsavælling
1,5 spsk Ingefær revet
5 dl Appelsinjuice
3 dl Vanilje yoghurt
1,5 spsk Sukker
1,5 spsk Limejuice, friskpresset

Optø puréen og bland med den beriget majsavælling. Skræl og riv ingefæren eller brug tørret ingefær. Bland appelsinjuice, yoghurt, sukker og limejuice. Server i et glas.

Blåbær & kokos

10 portioner

500 g Blåbærpuré, Findus 96012384
ca. 75 g Beriget majsavælling
3,5 dl Kokosmælk
2,5 dl Yoghurt, naturel
0,75 dl Sukker
1,5 knvsp. Kardemomme

Friske blåbær

Optø puréen og bland med den beriget majsavælling. Tilsæt kokosmælk, sukker og kardemomme. Server i et glas eventuelt med et sugerør. Pynt med friske blåbær.

Ananas

10 portioner

700 g Ananaspuré, Findus 96008536
ca. 75 g Beriget majsavælling
4 dl Æblejuice
3,5 dl Kvark
0,5 dl Sukker/honning
2,5 spsk Limejuice, friskpresset

Optø puréen og bland med den beriget majsavælling. Pisk æblejuice, kvark, sukker/honning og presset limesaft. Server i et glas (evt. med en partypind/parasol med et stykke ananas).



Gammeldags frugtcreme

10 portioner

250 g Tørret frugt
7,5 dl Vand
250 g Mangopuré, Findus 96008225
250 g Abrikospuré, Findus 96012399
0,75 dl Sukker
ca. 150 g Beriget majs vælling
Kartoffelmel + vand

5 dl Mælk til servering

Kog frugt op med vand, purée og sukker cirka 10 - 15 minutter. Pisk med den beriget majs vælling og jævn med kartoffelmel og vand.

Server med mælk.

Pynt med lidt tørret frugt.

Frugtcreme med bær

10 portioner

3,5 dl Rødvín/madlavningsvin
3,5 dl Vand
150 g Solbærpuré, Findus 96012400
150 g Hindbærpuré, Findus 96012417
150 g Blåbærpuré, Findus 96012384
1 dl Sukker
1 stk Kanelstang
Saften fra en ½ Appelsin
ca. 100 g Beriget majs vælling
Majsstivelse + vand
3 dl Bær, frosne

Kog vin og vand op med frugtpuréer, sukker, kanelstang og presset appelsinsaft. Kog under låg cirka 25 minutter. Pisk den beriget majs vælling i og jævn med majsstivelse. Vend eventuelt frosne bær i til slut og kog op. Lad det køle af. Eller pynt med friske bær ved servering.

Server med mælk.



Findus puréer i opskrifterne:

Findus frugt & bærpuréer er:

- Løsfrosne stykker af puré, som er nemme at portionere
- Varmebehandlede
- Helt glatte og rene råvarer
- Usødede



Solbærpuré, 96012400



Abrikospuré, 96012399



Mangopuré, 96008225



Blåbærpuré, 96012384



Eksotisk frugtpuré, 96008535



Ananaspuré, 96008536



Hindbærpuré, 96012417

...vi er her for din skyld! Benyt dig endelig af vores viden
www.findus.dk

