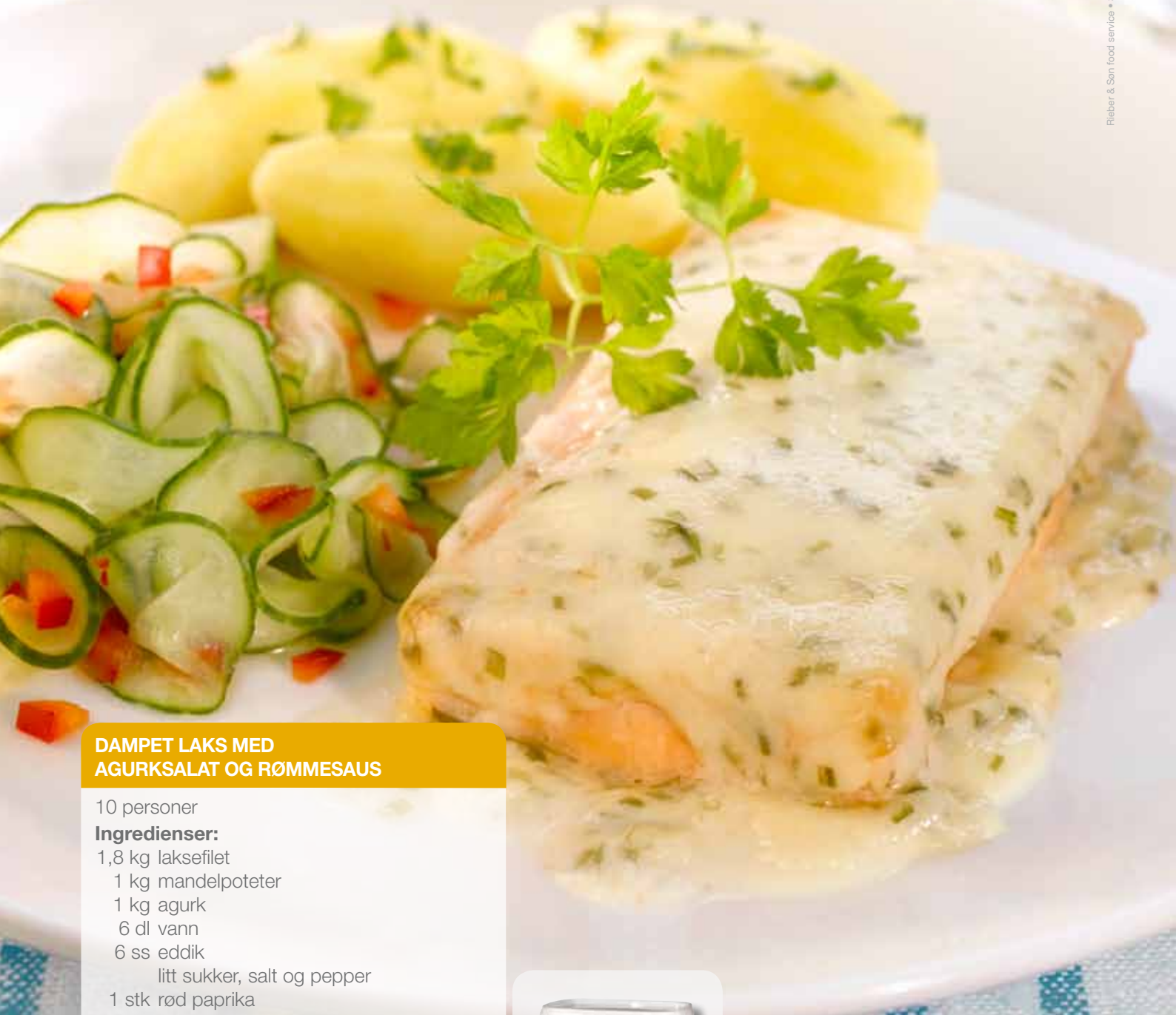




# rømmesaus

– norsk tradisjon

Rieber & Søn food service • 3.000 ex • 3. utgave, 2010 • Bodoni



## DAMPET LAKS MED AGURKSALAT OG RØMMESAUS

10 personer

### Ingredienser:

- 1,8 kg laksefilet
- 1 kg mandelpoteter
- 1 kg agurk
- 6 dl vann
- 6 ss eddik
- litt sukker, salt og pepper
- 1 stk rød paprika
- 4 ss TORO Rømmesaus
- 1,6 dl sæterrømme
- 3,5 dl vann

### Tilberedning:

Skjær laksen i 180 g porsjonsstykker og ha på salt og pepper. Damp fisken i ca. 10 minutter. Kok mandelpotetene forsiktig i saltet vann. Kok opp vann og eddik. Smak til med sukker, salt og pepper. Kjøl ned vannet. Skjær agurken i tynne skiver. Kutt paprikaen i små terninger og ha i laken. La trekke i ca. 20 minutter før servering. Lag sausen som anvist på boksen.



Rømmesaus  
2 bokser à 6,5 l  
EPD: 1 839 190



**Rieber** & Søn Postboks 987 Sentrum  
5808 Bergen  
Telefon: 800 30 980  
food service [www.foodservice.no](http://www.foodservice.no)



# brun saus

## multibasis

saus



### TRADISJONELL KJØTTGRYTE

10 porsjoner

#### Ingredienser:

- 1,8 kg grytekjøtt i terninger 2\*2 cm av okse
- 2,0 l TORO Brun Saus multibasis
- 0,5 kg gulrotterninger (forvellet)
- 0,5 kg løkterninger (forvellet)
- 0,5 kg sellerirot terninger (forvellet)
- 0,5 kg kålrabiterninger (forvellet)

#### Potetmos

- 2 l kokende vann
- 6,5 dl kaldt vann
- 700 g TORO Potetmos m/melk
- 100 g smør

#### Tilberedning; kaldrør brun saus

Brun kjøttet på stekepanne (rått kjøtt kan også brukes). Bland kjøtt og grønnsaker. Ha kjøtt og grønnsaker i en sous vide pose. Hell sausen over. Forsegl posen og varmebehandl kjøttgryten i 2 timer på 90 °C.

#### Tilberedning; potetmos

Kok opp vannet med smør. Slå av varmen og tilsett det kalde vannet. Tilsett pulveret og la det gjennomfuktes av vannet. La mosen svulle i 1 min. Rør forsiktig sammen til ønsket konsistens.



Potetmos m/melk  
Sekk à 5 kg. 29,1 kg ferdig mos  
EPD: 638 114



lutenfri vegetar



Brun Saus, Kaldrør  
- Multibasis  
2 spann à 20 l  
EPD: 2 074 052



melkefri glutenfri

