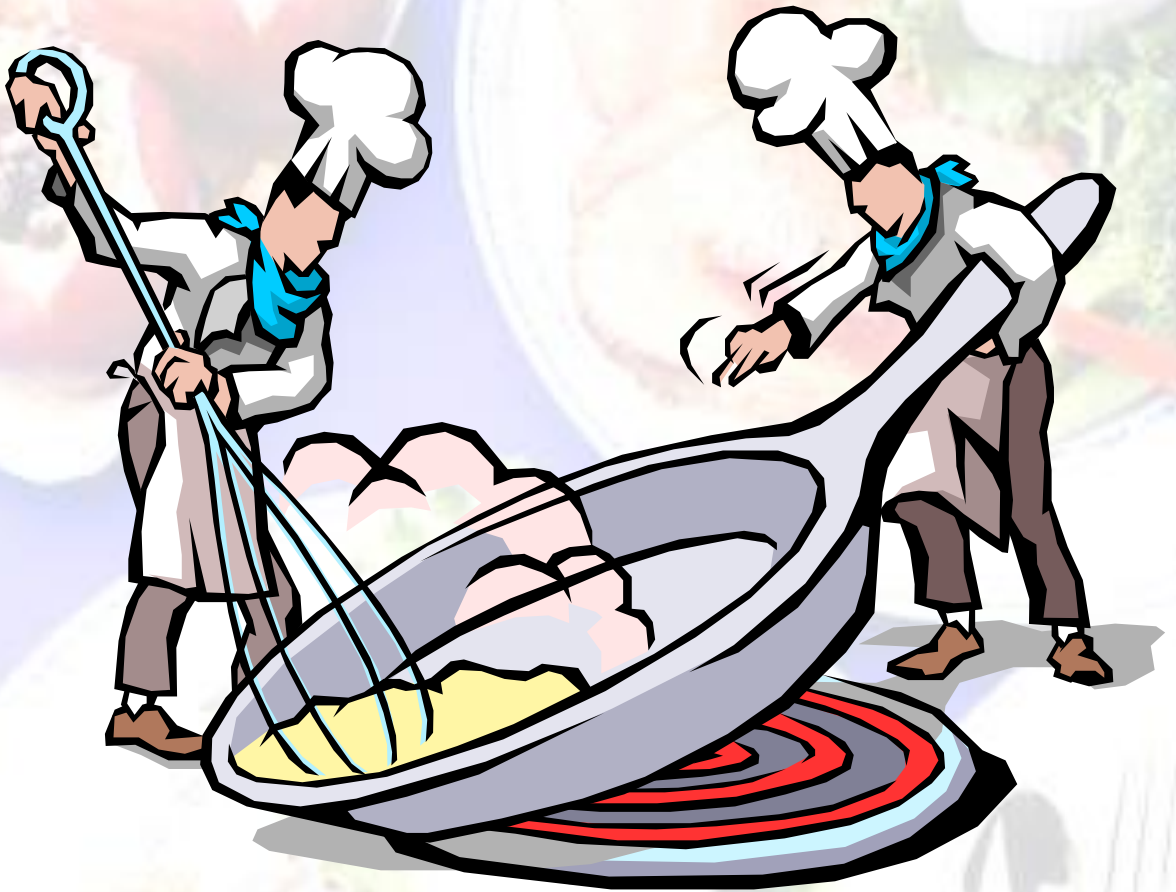


Oppskrifter



Ta vare på gode rester

Matfaglig.no

Svinekjøtt



Svinekjøtt

Svinegryte i fløtesaus med champignon og paprika.

2.300	kg	Svinekjøtt i terninger.
0.500	kg	Løk i båter.
0.700	kg	Frisk champignon i strimler.
1.200	kg	Rød paprika i strimler.
1.2	l	Kraft.
0.150	kg	Hvetemel
0.150	kg	Smør.
1.2	l	Fløte.
0.600	kg	Ananas i biter.

Svinekjøttet brunes raskt i god varm panne.
Løk og grønnsaker has i.

Lag fløtesaus av smør, mel, kraft og fløte.
Sausen småkoke i 5 min. og slå over kjøttet og grønnsakene.
Blir sausen for tynn rør ut litt maisennamel med vann.
Strø ananasbiter på toppen som pynt.

Svinekjøtt

Stri - Fry

3.0	kg	Svinekjøtt i tynne strimler.
12	ss	Olje.
1.0	kg	Brokkoli i små buketter.
6	stk	Løk i tern.
0.8	kg	Bønnespirer.
1.0	l	Buljong.
12	ss	Soyasaus.
10	ss	Maisennajevner.
5	ts	Ingefær.
0.8	kg	Cashewnøtter.
box		Babymais.

Varm oljen i Wok pannen og brun kjøttet i små porsjoner ca. 2 - 3 min. på sterk varme.

Legg kjøttet til side.

Fres grønnsakene hurtig i den varme oljen og ha kjøttet tilbake i Wok pannen.

Bland sammen buljong, soyasaus, ingefær og maisennajevner og hell over.

Kok opp og smak til.

Svinekjøtt

Sur - søt gryte m / sopp.

3.0	kg	Svinekjøtt i strimler.
2.0	kg	Sopp (blandet) i biter.
10	stk	Løk i tern..
6	boks	Herm. Tomater i tern.
16	ss	Honning.
10	ss	Eddik.
12	ss	Maisennajevner.
4.0	dl	Olje.
1	fl	Chilisaus.

Krydder .Salt og pepper, hvis det er ønskelig kan en bruke hvitløk etter smak.

Varm opp Woken med olje, fres kjøttet i små porsjoner i 2 - 3 min. og ta det ut.

Fres grønnsakene hurtig i den varme oljen og ta kjøttet tilbake i Wokpannen.

Tilsett tomatene og smak til med krydder.

Ha i honning og eddik.

Lag til slutt en jevning med maisenna og vann og hell over.

Kok opp raskt og serveres sammen med kokt ris.

Svinekjøtt

Svinegryte med fersken.

3.0	kg	Svinekjøtt i strimler.
6	stk	Store Løk i tern.
6	stk	Rød Paprika i strimler
600	gr	Sukkererter / grønne bønner.
2	boks	Herm. Fersken i tynne båter.
200	gr	Nøtterkjerner eller mandler.
Saus.		
5	ts	Finhakket ingefær.
12	ss	Soyasaus.
20	ss	Oyster saus.
6	dl	Vann.
4	dl	Kraft av ferskenboksen.
6	ts	Brunt sukker,
10	ss	Maisennamel.

Om ønskelig 3 - 4 hvitløksbåter. Olje til steking
Varm opp oljen i Woken.

Fres kjøttet raskt ca. 2-3 min i små porsjoner.

Ta det opp og legg det på smørpapi.

Fres grønnsakene i varm olje, ikke fersken.

Bland sammen alle ingrediensene til sausen
i en bolle.

Bland sammen kjøtt, grønnsaker og fersken i Woken,
Hell sausen over og gi alt en rask oppkok.
Dryss over hakkede nøtter eller mandler.

Storfe kjøtt



Storfekjøtt

Mexikansk Gryte.

3.0	kg	Benfritt kjøtt av bakpart i tern.
8	stk	Store løk i tern.
1/2	kg	Tomatpure.
6	boks	Herm. Tomater i tern.
7	stk	Rød paprika.
7	stk	Grønn paprika.
6	boks	Herm. Tomatbønner.

Brun kjøtt og løk hurtig i god varm panne.
Hell gryten over i en kasserolle og kok ut pannen med vann som helles over kjøttet sammens med hermetiske tomater og tomatpureen

La dette trekke til kjøttet er mørt.

Tilsett paprika som er skåret i strimler os svisset i stekepannen.

Til slutt tilsettes tomatbønnene.

Gi gryten et oppkok.

Gryten krydres med salt og kajennepepper, litt chilipepper og noen sprut med tabasco.
Tilsett hvitløkspulver etter smak.

Når retten er kokt opp,jevnes den med maisenna utrørt i vann.

Storfe kjøtt.

Amerikansk Biffgryte.

3.0	kg	Biffkjøtt i tern.
0.7	kg	Løk i tern.
4	boks	Herm. Tomater i tern.
2	pk	Amerikansk grønnsakblanding.
0.6	kg	Tomatpure.
0.3	kg	Ris.
3	l	Vann.

Krydder/div.

Salt, pepper, litt sukker,
margarin til steking og
maisennamel til jevning.

Brun kjøtt og løk hurtig i en god varm panne.
Tilsett vann og la gryten trekke til kjøttet er mørt.
De siste 15 min. lar du herm.tomater og tomatpure
trekke med.

Kok ris etter anvisning på pakken å ha i gryten
sammens med grønnsakene

Smak til med krydder og gi gryten et oppkok.

Storfekjøtt

Skogs-gryte med sopp.

3.0	kg	Grytekjøtt i tern.
200	g	Løk i båter.
400	g	Sopp av forskjellige slag.
2	pk	Gjesteblanding.
4	pk	Crem frech.
150	g	Fløtemysost.
1.5	dl	Solbærsaft.
2	l	Vann.
		Smør til steking.
Krydder :		Salt, pepper, knuste einebær og litt timian.

Brun kjøttet raskt i en god varm panne og legg over i en gryte.

Løken og soppen bruner raskt og has over i pannen med kjøtt.

Kok ut pannen og slå sjen over kjøttet, la gryten trekke i ca. 30 min eller til kjøttet er mørt.

Ha i solbærsaft og revet ost og la dette trekke med kjøttet den siste tiden.

Gryten jevnes med maisennajevner, la den få en oppkok å kontrollere smaken, juster med krydder om det skulle være nødvendig.

Storfekjøtt.

Biffsnadder.

3.0	kg	Biffavskjær fra indre/ytrefilet, mørbrad og entrecote i strimler.
600	g	Champignon i skiver.
200	g	Paprika strimlet.
400	g	Løk i små tern.
5	ss	Chilisaus.
1.5	l	Vann/kraft.

Krydder / div : Salt, pepper, noen ss soya-saus, maisennamel og margarin til steking.

Brun kjøttet i god varm panne noen min. ikke for lenge.

Ta kjøttet ut av pannen og fres løk og champignon i samme fett som du stekte kjøttet i til løken blir blank, tilsett strimlet paprika og slå på vannet.

La dette få surre ca. 10 min.

De siste min. av trekketiden lar du kjøttet trekke med.

Smak til med krydder og tykne gryten med maisennamel.

Storfekjøtt.

Kjød i mørke.

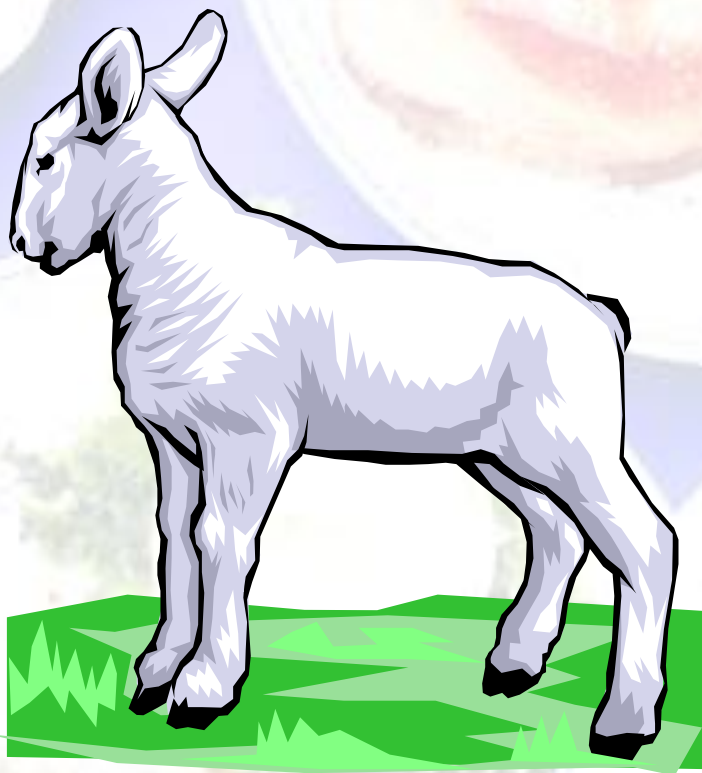
3.5	kg	Benfritt kjøtt av for eller bakpart.
5	stk	Store løk i tern.
2	kg	Fransk grønnsakblanding.
2	l	Vann.
Krydder:		Smør til steking, Toro sausjevning, Salt, pepper og litt sukker, og sukkerkulør.

Brun kjøtt og løk raskt i en god varm panne.
Kok ut pannen med vann å la kjøttet trekke i sjen på
svak varme til kjøttet er mørt.

Sausen skal ha en mørk brun farge, derfor tilsettes
sukkerkulør for å oppnå ønsket farge.
Tilsett krydder etter smak.

Tilslutt tilsettes grønnsakblandingen, gi gryten
et rask oppkok og den er klar for servering.

Lammekjøtt



Lammekjøtt.

Lammeskav. Wok

3.0	kg	Lammeskav.
6	pk	Wok-miks grønnsakblandin eller
0.6	kg	Bønnespirer
12	stk	Vårløk.
4	ss	Revet fersk ingefær.
6	boks	Minimais i passe stk.
5	stk	Paprika i strimler.
6	dl	Cashewnøtter.

Saus.

12	ss	Soyasaus.
6	ss	Chilisaus.
4	dl	Buljong (vann+tern).
3	ss	Maisennamel.

Olje til steking og krydder til smak.

Fres kjøttet i god varm panne i små porsjoner
2-3 min. Ta ut kjøttet.

Fres grønnsakene i et par minutter.

pass på at pannen er god og varm

Ha kjøttet tilbake i Woken oppå grønnsakene
og bland sammen alle ingrediensene til sausen og
hell over woken. Kok opp og smak til med krydder.

Serveres med kokt ris.

Kjøttdeig



Kjøttdeig

Chili con Carne.

3.0	kg	Kjøttdeig.
6	stk	Store løk i tern.
7	boks	Herm.tomater i tern.
1	fl	Chilisaus.
500	g	Tomatpure.
7	boks	Herm. Tomatbønner.
8	"sprut"	Tabasco-saus.

Krydder : Salt, pepper, hvitløkskrydder, litt sukker og smør til steking.

Kjøttdeig og løk stekes i god varm panne til løken blir blank og kjøttdeigen har fått en grynet konsistens.

Tilsett herm.tomater, chilisaus, tomatpure og tabasco. La dette koke sammen ca. 15 min.

Tilsett tomatbønner og smak til med krydder.

Gryten er klar for servering når den har fått et oppkok.

Kjøttdeig

Kjøttsaus.

3.0	kg	Kjøttdeig.
6	stk	Store løk i tern.
5	boks	Herm.Tomater i tern.
500	g	tomatpure.
2	l	Vann.

Krydder/div. Salt, pepper og litt sukker,
Maisennamel til jevning.

Mos kjøttdeig og kakkert løk i stekepannen, dette stekes til løken er blank, tilsett herm.tomater, tomatpure og vann. La dette koke i ca 15 min. og smak retten til med krydder.
Jevnes med maisennamel.

Kjøttdeig.

Risotto.

3.0	kg	Kjøttdeig.
6	stk	Store løk i tern.
5	boks	Herm. Tomater i tern.
500	g	Tomatpure.
2	pk	Grønnsakbl m/paprika.
2	pk	Lettkokt ris.
1	l	Vann.

Krydder: Salt, pepper og litt sukker.

Kjøttdeig og løk stekes i panne til løken er blank. Tilsett vann, herm. Tomater og tomatpure. Kok gryten i ca. 15 min. og smak til med krydder. Hvis retten er for tynn kan den jevnes med maisennajevner.

Tilsett grønnsakblandingen og gi retten et oppkok.

Kok ris etter oppskrift på pakken, og tilsett gryten den kokte risen slik at gryten får en passe konsistens.

Kjøttdeig.

Kjøttkaker.

For produksjon i hurtighakke.

7.0	kg	Kjøttdeig.
3	stk	Løk.
250	g	Salt.
20	g	Pepper.
750	g	Potetmel.
4-5	l	Vann.

Pass på at kjøtt og væske er godt nedkjølt før produksjonen starter,
Kjøtt og salt hakkes først til en seig masse.
Tilsett løk, krydder og potetmel.
Spe sakte med isvann til farsen har fått en blank og smidig konsistens.

Husk. Temperaturen på farsen bør ikke overstige + 12 - 15 gC. Da har den lett for å bli "kort" og skiller ut væske under tilberedning.

Pølser



Pølser.

Pytt i Panne.

3.0	kg	Røykte kjøttpølser eller andre pølser av farse skåret i tern.
4-5	pk	Suppe/Lapskausblanding.

Krydder : Litt salt og pepper og mye paprikapulver for å sette farge.

Pølsene stekes i stekepannen til de er gjennomvarme. Hell over suppe/lapskausblandingen og stek denne sammens med pølsene til potet og grønnsaker er gjennomstekt.

Retten krydres, bruk paprikapulveret til å sette en fin lysebrun farge på retten,

Hvis du synes at der er for lite grønnsaker i retten kan du bytte ut en av posene med suppe/lapskausbl, med annen grønnsakblanding.

Pølser.

Husets pølsegryte.

2.5	kg	Pølser skåret i små tern.
300	g	Løk i tern.
2	pk	blomkålblanding (stor pose).
5	boks	Herm. Tomatbønner.
1.5	l	Vann.
		Smør til steking.
Krydder:		Salt, pepper. Blandingskrydder og hvitløkspulver.

Fres løken i god varm panne til den er blank.
Ha i pølsebitene og stek til de er gjennomvarme.
Tilsett pølsebitene og stek til de er gjennomvarme.
Tilsett vann, krydder og grønnsakblandingen.
La dette trekke til grønnsakene har passe konsistens.
Til slutt tilsettes tomatbønnene.

La gryten få trekke noen min.
Hvis retten blir for tynn kan den tyknes med maisennajevner.

Pølser

Pølse - Stoganoff.

2.0	kg	Røkte kjøttpølser i tern.
2	pk	Toro Stroganoff-gryte.
900	g	Amerikansk grønnsakblanding.

Pølsebitene brunes raskt i god varm panne.
Toro Stroganoff lages etter anvisning på pakken.
Den ferdige gryten slås over pølsene og til slutt
tilsettes grønnsakblandingen.

Gi retten en rask oppkok og den er klar for servering.

Pølser

Pølseform m/egg.

2.0	kg	Røkte kjøttpølser i tern.
3-4	stk	Rød/Grønn Paprika.
1	stk	Purreløk finhakket.
		Omelettmix eller pisket egg.
Krydder :		Salt, hvit pepper og litt grillkrydder.
Pynt :		Stjernebacon.

Bland sammen pølsebiter og grønnsaker å fordel dette jevnt i en smurt form.

Hell over eggemixen med krydder til mixen står over fyllet.

Pynt med stjernebacon og litt grillkrydder.
Stekes i ovn 120-150 g C eller grilles til eggemassen har koagulert og fått en gulden fin farge.

Pølser

Pølsestadder.

Pølser i biter.
Løk i tern.
Potetmos.
Ost til gratinering.
Salt, pepper og grillkrydder

Brun pølsebitene lett i god varm panne å ta dem opp av pannen.

Stek løken lys brun, bruk sukkerkulør.

Lag potetmos etter oppskrift på pakken og bland inn den stekte løken og pølsebitene.

Porsjoner dette i 1/2 kg. Aluminiumsformer og strø over eller legg ost på toppen, kryddres på toppen med litt grillkrydder.

Formene gratineres i god varm ovn eller grill til osten er smeltet.

Pasta



Pasta

Italiensk Pastagryte.

2,5	kg	Kjøttdeig.
4	stk	Løk i tern.
1	stk	Purreløk i tern.
4	stk	Paprika av forskjellige farger.
0.5	kg	Frisk Champignon i skiver.
2	gl	Pastasaus.
1	gl	Tomatpure.
2	pk	Pastaskjell/skruer.
1	l	Vann.
1/4	fl	Soyasaus.
<u>Krydder:</u>		
1	ss	Oregano
1	ss	Basilikum
1-2	ts	Pepper.
1	ss	Paprikapulver.
1/2	ss	Salt
1	ss	buljongpulver.

Brun kjøttdeigen sammen med oregano, basilikum, paprikapulver og pepper. Ha kjøttet over i annen gryte og slå over buljongpulver utrørt i vann

Brun opp resten av grønnsakene å ha i gryten samens med pastasaus og tomatpure, gi gryten et godt oppkok.

Kok pasta etter anvisning på pakken og bland alt sammen.

Pasta

Lasagne.

1.0	kg	Kjøttdeig.
0.2	kg	Løk i tern.
12	stk	Lasagnplater (stor).
		Reven Ost.
Saus		
0.4	kg	Lasagnepulver.
2	l	Helmelk.
2	l	Vann.

Brun kjøttdeig og løk i god varm panne.
Lag saus av lasagnepulver, helmelk og vann.

La sausen få et oppkok og bland i den stekte kjøttdeigen med løk.

Legg lagvis med saus og pastaplater i en stor form eller flere mindre alt ettersom en har tenkt på hvordan dette skal selges.

Til slutt strøs over med reven ost, formene stekes i ovnen til osten er gylden brun.

Pasta.

Pastagryte m/kylling.

5	stk	Grillet kylling i biter.
600	g	Purreløk (finsnittet).
1	bunt	Stilkselleri i små tern.
2	boks	Røde bønner.
2	boks	Ananas i biter.
4	stk	Rød Paprika i tern.
10	ss	Sitronsaft.
10	ss	Olivenolje.
2.5	l	Hønsbuljong (vann+terninger)
1.5	kg	Pasta ass.

Krydder : Salt, pepper, dill, revet ost og maisennamel til jevning.

Kok pasta etter anvisning på pakkene.
La vannet renne av i en sikt.

Stek purreløken i olje og tilsett kyllingen, sellerien, paprika og bønnene.

Hell på buljongen og la dette koke opp.
Smak til med krydder, sitronsaft og ananas.
Gryten tyknes med Maisennamel.

Bland i pastaen og pynt med reven ost og klippet dill på toppen.

Pasta.

Brennende Kjærlighet.

Lag pasta-stuing av:

1	pk	Makaroni eller annen pasta.
Hvit saus av :		Margarin, hvetemel og melk.
Krydder :		Salt og malt muskatt.
Kjøttsaus		Se oppskrift på kjøttsaus av kjøttdeig.

Kok pasta etter oppskrift på pakken.

Kok en tykk hvit saus av margarin, hvetemel og melk, krydre med salt og muskat.

Rør inn den kokte pastaen og det blir pastastuing.

Legg først et lag med pastastuing i 1/2 kg. Aluminiumsform, så et lag med kjøttsaus og over det et nytt lag med pastastuing. Strø over med reven ost og litt grillkrydder på toppen.

Stekes i ovn eller grill til osten er gyllen brun.

Pasta.

Gratinert Pastagryte m/Chili.

1	kg	Pastaskruer.
2	kg	Kjøttsaus.
1	fl	Chilisaus.
8-10	sprut	Tabascosaus.
		Ost, revet eller i skiver.
		Grillkrydder.

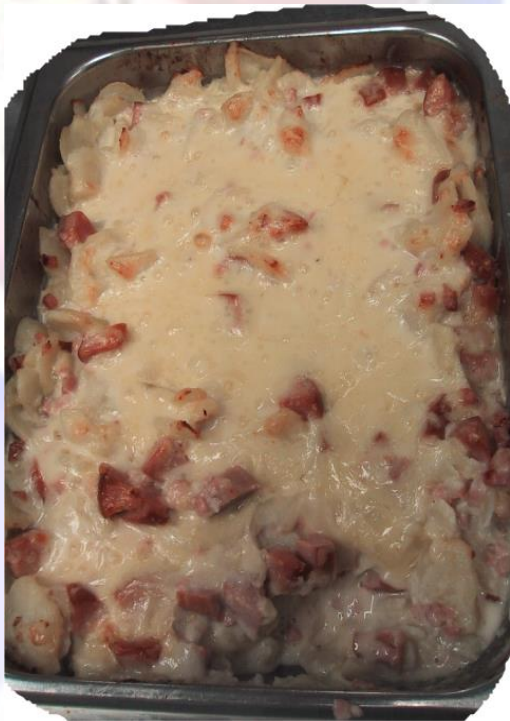
Kok pasta etter anvisning på pakken.

Kjøttsausens varmes i en kjele, ha i chilisaus og tabascoen, smak til etter ønske.

Slå sausen over den avkjølte pastaen og rør om. Dette porsjoneres over i 1/2 kg aluminiumsformer, ha revet ost eller ost i skiver på toppen og strø litt grillkrydder på osten.

Gratineres i god varm ovn eller grill til osten har smeltet.

Fløtebaktpotet m/pølser og smårettbacon



- 1,6 kg Fløtebaktpotet
- 0,3 kg Røkte kjøttpølser
- 0,2 kg Smårettbacon
- 0,3 kg Norwegia

Skjær pølsene i terninger og bland det sammen med bacon i potetmassen. Ha det i en gastrononform og stek det på 200 °C i 15 - 20 min.

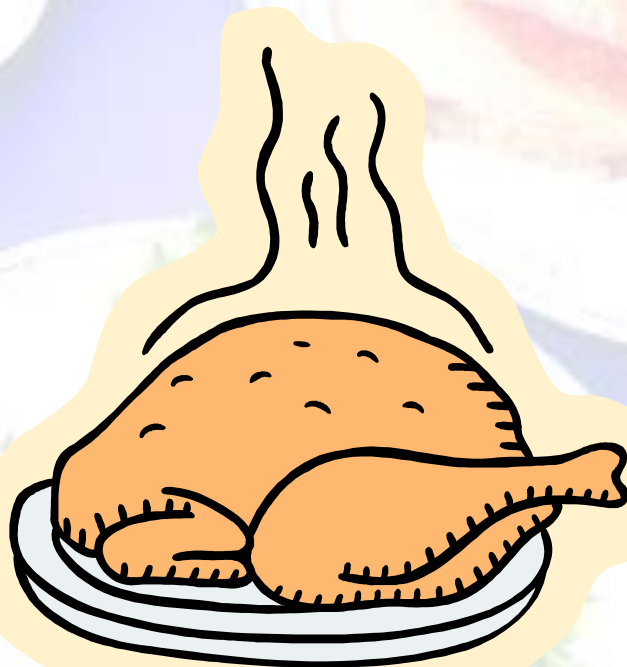
Fløtebaktpotet m/pølser



1,6 kg Fløtebaktpotet
0,3 kg Røkte kjøttpølser
0,3 kg Norwegia
Grillkrydder etter smak

Skjær pølsene i terninger og bland i potetmassen, tilsett krydder etter smak. Ha det i en gastrononform og stek det på 200 °C i 15 - 20 min.

Kylling



Kylling

Kyllinggryte med Rømme.

10-12	stk	Grillet Kylling. Renset i stk.
8	stk	Løk i skiver.
8 -10	stk	Ass. Paprika i strimler.
2	boks	Ananas i ring (store bokser).
10-12	beger	Lettrømme.

Krydder : Kyllingkrydder, Karri, litt salt, sukkerkulør og smør til steking.

Svitsje på en god og varm stekepanne den rensede kyllingen, pass på at bitene ikke er for stor, sammen med løk og paprika.

Strø over med kyllingkrydder og litt karri. La dette steke til løken er blank, og pannen gylden brun.

Tilsett ananas i biter. Husk! Sil godt fra kraften, hvis ikke har sausen lett for å skille seg.

Saus : Tilsett lettrømmen, som farges lett brun med sukkerkulør.

Kontroller smaken og tilsett salt og mer krydder hvis dette skulle være nødvendig.

Retten skal nå trekkes opp mot kokepunktet.
Den skal ikke koke.

Pizza - Baguetter - div.



Pizza - Baguetter - Div.

Lunsj - Pizza.

1stk

Formloff fra i går.

Kjøttsaus.

Reven ost,

Krydder :

Oregano eller grillkrydder.

Del formlofften på langs (landgang) i ca. 1-2 cm tykkelse, bruk helst loff fra i går.

Hvis en bruker dagens loff kan det lønne seg å skjerpe den i ovn, før en har på kjøttsausen,

Strø over med reven ost og krydre etter ønske.

Pizzaen stekes i ovn eller grill til osten er smeltet.

Egg



Egg.

Skinke-Omelett.

0.75	kg	Kokt skinke i strimler.
1	stk	Stor Purreløk i tern.
0.20	kg	Revet ost til gratinering. Omelettmix eller pisket egg.

Spray en teflon stekepanne med litt høy kant med formfett.

Ha i den strimlete skinken og purreløken og bland dette godt, slå over eggmassen til skinken er skjult.

Sett pannen inn i Combidamperen og bruk tørr luft. Sett ovnen på 150 g C. Og stek omeletten til eggmassen har koagulert.

Ta ut pannen når omeletten er ferdig og hvelve den på en stekeplate.

Strø på toppen med strimlet skinke, purreløk i tern. Og revet ost.

Sett omeletten inn i ovnen på nytt og gratinere den til osten har smeltet.

Avkjøles og selges fra delikatessedisken.

Egg

Bondeomelett.

Rester av Pytt i Panne (godt avkjølt fra i går).
Omelett-Mix eller pisket eggemasse.

Fordel Pytt i Panne i en ildfast form eller annen langpanne, pass på at formen/pannen er godt smurt før du har i fyllet,

Slå over eggemassen til fyllet er dekket.
Legg på skiver med Stjernebacon som pynt.

Stekes i ovn eller grill i 120 - 150 g. C til eggemassen har koagulert og retten har fått en gylden overflate.

Denne retten kan også selges varm i fra Varmedisk.

Salater.



Salater

PURRE - SALAT.

1	stk	Purreløk (finhakket.)
6-8	stk	Grønne epler (Syrilige.)
$\frac{1}{2}$	pk.	Peanøtter (knuste.)
ca.5	pk	Rømme + like mye majones. Litt Sitronsaft.

Bland halvt om halvt med rømme og majones.
Ha i finhakket purreløk hvis løken er tam
i smaken kanen godt ha i mer,
dette smaker en til, til slutt.

Eplene skrelles og kjernehus fjernes.
Eplene kan rives på rivjern,
eller finhakkes med kniv.

Bland i knustepeanøtter og smak til med sitronsaft
Dette er en salat som skal smake friskt av epler
og purreløk.

Pyntes på toppen med en rand knuste peanøtter
med finhakket purreløk på sidene.

Salater.

Skinkesalat.

1.0	kg	Røykte Skinkerester strimlet.
2.0	kg	Hodekål finstrimlet.
2.0	kg	Grønne Epler grovrevet.
1	stk	Purreløk finhakket.
1.0	kg	Majones.
0.5	kg	Lettrømme

Krydder: Sort pepper og løkpulver.

Bland sammen majones og rømme og smak til med krydder tilsett resten av ingrediensene.

Pynt salaten med strimlet skinke og persillestrø.

Salater

Skinkesalat med Egg.

0.6	kg	Kokt skinke.
10	stk	Kokte Egg i tern.
0.5	kg	Strimlet Hodekål.
0,3	kg	Rød/Grønn Paprika.
3	ss	Gressløk.
1	beger	Lettrømme.
0.6	kg	Majones.
		Sitronsaft.

Her kan en bruke rester / skalker av påleggskinker, stekt skinkestek og lignende.

Bland sammen rømme og majones med litt sitronsaft og tilsett eggene dette blandes godt. Tilsett grønnsakene og skinken og bland dette godt.

Salaten pyntes med strimlet skinke og gressløk.

Salater.

Skinkesalat med Makaroni.

2	pk	Snarkokt Makaroni.
5	stk	Grønne Epler, grovrevet.
600	g	Kokt skinke strimlet.
10	stk	Egg hardkokt i biter.
2	stk	Middels Purreløk
2	kg	Majones.
1	kg	Lettrømme.
		Sitronsaft

Kok makaronien etter anvisning på pakken, avkjøl.
Bland majones og rømme, ha i en
"dæsj" sitronsaft.

Tilsett resten av ingrediensene og bland godt.

Salaten pyntes gjerne med litt
strimlet skinke og finhakket purreløk.

Salater.

Waldorf-salat.

6	stk	Epler i små biter.
4-6	stk	Stilker m/Stangselleri i biter.
1	boks	Ananas i biter.
100	g	Valnøttkjerner.
4	dl	Majones.
3	dl	Kremfløte.
4	ss	Ananas- saft og Litt Sitronsaft.

Druer til pynt.

Pisk fløten og bland den med majones, ananas og litt sitronsaft.

Ha i resten av ingrediensene.

Smaken på denne salaten blir best når den har stått 5 - 6 timer på kjølerom.

Pynt salaten med blå druer og valnøtter

Salater

Kyllingsalat.

4	stk	Grillet Kylling rensset i biter.
3	stk	Kinakål i små strimler.
12	stk	Røde Epler revet i store biter.
2	stk	Stangselleri i biter.
4	boks	Herm.Ananas i biter kraften siles fra.

Saus :

3.0	kg	Majones.
8	beger	Melon Yoghurt.
4	beger	Lettrømme.

Pynt :

Grovhakket Kylling, ananas og persillestrø.

Salater.

Kyllingsalat med Karri.

4	stk	Grillet Kylling, rensset i passe biter.
2	stk	Kinakål i små strimler.
1	stk	Stor Stangselleri i tern.
2	boks	Herm.Pærer i tern.
1.5	kg	Majones.
6	dl	Cultura.
6	ss	Karri.

Bland majones og Cultura og karrien som er utrørt i pæresaft.

Ha i resten av ingrediensene og bland godt.

Salaten pyntes med kyllingbiter og persillestrø.

Salater.

Pastasalat m/Skinke og ost

1.0	kg	Pasta (sommerfugl)
4	stk	Syrlige epler i tern.
2	stk	Purreløk i strimler.
4	stk	Sylteagurk i små tern.
2	stk	Is-salathode i strimler.
8	stk	Tomater i tern.
0.8	kg	Røkt Skinke i strimler.
0.4	kg	Revet Ost.
1.0	kg	Majones.
3	beger	Lettrømme.
2	fedd	Hvitløk presset.
2	ts	Oregano.
		Persillekvast.

Kok pastaen etter oppskrift på pakken, skyll etterpå i kaldt vann, la det renne godt av.

Bland majones. Rømme. oregano og hvitløken til en saus.

Tilsett resten av ingrediensene og bland godt.

Tomaten tilsettes på slutten.

Salater

Italiensk salat

3,1	kg	Hodekål
1	kg	Gulrot
0,6	kg	Skinke
0,4	kg	Syltede agurk
2,5	kg	Majones

Finkutt, hodekål, gulrot og picnic skinke. Bland i majones og sylteagurk

Salater

Druesalat

0,56	kg	Purreløk
2,45	kg	Druer
2	pk	Rømme lett
1	pk	Fløte
1,0	kg	Majones

Del druer i små båter, og ta ut steinen. Kutt purreløk. Bland majones, fløte og rømme og tilsett druer og purreløk

Salater

Potetsalat

2	pk	Sæterrømme
3	pk	Lettrømme
1,7	kg	Majones
2	gl	Sylteagurk
0,250	kg	Purreløk
8	stk	Kokte egg
2,9	kg	Potet

Kok eggene. Kutt purreløken og poteten. Bland rømme, majones og sylteagurk. Tilsett potet og purreløk. Tilslutt tilsettes eggene som er kuttet i passe biter. Smak til med salt og pepper.



Potetsalat luxus

1,60 kg Fløtebakt potet

0,49 kg Majones

0,04 kg Sylteagurk

0,05 kg Purreløk

Hvitløk, salt og hvitpepper.



Bland fløtebakt potet og majones. Finkutt purreløk og sylteagurk og bland i. Smak til med hvitløkspulver, salt og hvitpepper