



VEGANDAG - OPPSKRIFTER



Gratinert Enchilada med Chipotle Salasaus

Du behøver:

Grillmerket Tortilla 20 stk

6385710 Favarittdeig 2,4 kg

Chilli bønner, Bønner Svarte, eller andre mørke bønner, hele, 2 kg

Mais 1 kg

Ost, reven 400 g

Guacamole 1 kg

Chipotle Salsaus

Grillet paprika 400 g i strimler

Koriander kuttet

Cheddar saus

Slik gjør du:

Stek hele blokken med favarittdeig godt på begge sider, hakk den opp, og bland med tacokrydder.

Rør sammen Favarittdeigen, bønner og mais. Fyll i tortilla og rull.

Strø på reven ost, stek ca 15 min på 170 grader.

Varme chipotle salsaus. 1-2 ss has over sammen med guacamole og cheddarsaus.

Pynt med grillet paprika i strimler og frisk koriander.

Kan serveres med Dirty Rice, quinoa og/eller vanlig ris, samt salat.



Favaritt Bowl

Favaritt medaljonger med italiensk krydder

Du behøver:

100 g ris
150 g Boller av Favarittdeig
1 ss ponzusaus eller soyasaus
1 dl edamamebønner
Ca 1/4 mango
Ca 1/4 avocado
Ca 1/4 agurk
70 g sukkererter
50 g babyspinat
1 ss syltet rødløk
0,5 dl frisk koriander
0,5 ss sesamfrø

Slik gjør du:

1. Kok ris i en kjele med lettsaltet vann etter anvisning på pakken, ca. 20 minutter.
2. Dersom du bruker frosne edamamebønner, tin dem i romtemperatur eller gi dem et raskt oppkok.
3. Del mango i terninger. Skjær agurk på langs med en ostehøvel. Kutt sukkererter på skrå.
4. Varm Favarittbollene.
5. Ha varm kokt ris, varme Favarittboller, spinat, syltet rødløk, edamamebønner, mango, sukkererter og agurk i en vid serveringsskål. Ha litt ponzusaus over. Topp med koriander og sesamfrø.



Don Verdure e la Pasta

Tomatsaus med små favarittboller med italiensk krydder, persille

Du behøver:

Kokt varm pasta

Soppsaus

Stekt aromasopp – champignon

Små Favarittboller

Gyr – Tine matfløyel

Bladpersille

Slik gjør du:

Pastaen blandes med soppsaus.

Stekt aromasopp has over retten.

Stekte små Favarittboller drysses over.

Pyntes med kuttet bladpersille.

Sausen lages enkles ved å bruke steinsoppbuljong EPDNR: 6137194, med en skvett Gyr oppi og jevnes med maisenna. Steinsoppbuljong er nydelig å bruke i alle sauser for å få enda mer smak.





Favarittmedaljong

Du behøver:

160 g favarittdeig (dersom du serverer 180 g biff av kjøtt)
Biffkrydder (peppermiks med timian)
Sitronpepper
HP saus
0,5 dl Gyr Matfløyel
0,5 dl steinsopp buljong
2 stk aromasopp (champignon)

Slik gjør du:

1. Form favarittdeigen som en biff og stek den. Lag gjerne noen riper i den.
2. Kutt soppen i halve skiver og stek de med citronpepper
3. Ha i Gyr og soppbuljong i soppen og kok inn.
Har du sherry eller portvin så ta i noen dråper av dette også.
4. Ta noen dråper med HP på «biffen» og gni utover. Krydre slik du ville gjort med en biff av kjøtt.
5. Server med grønnsaker og poteter som vanlig.



Sebze kebab

Favarittdeig med kebabkrydder

Slik gjør du:

Favarittdeigen stekes hel og godt på begge sider. Hakk den opp og krydre masse med kebabkrydder. Blandes godt. Ikke ha i vann.

I et pitabrød eller på en tallerken legges salat, mais, agurk, løk, tomatbiter og kebabdressing. Kanda har gode Kebabdressinger.

På toppen legges favarittkebab. Med litt mer dressing.
Pita brød ved siden.



Favaritt pizza

Favarittboller med italienske krydder. Sorte oliven, chili, syta rødløk, tomatsaus, veganost

Slik gjør du:

En ferdig pizzabunn, gjerne en italiensk type, dekkes med tomatsaus og vegansk ost. Denne toppes før steking med sorte oliven, chili og favarittboller.

Etter steking toppes den med syltet rødløk og extra virgin olivenolje langs kanten



Husets Favaritt burger

Med BBQ Steakhouse Rub og gratinert sjampignon

Du behøver:

Favaritt deig
Bouquet all'Italia Primerba
Steakhouse BBQ rub
Peppermiks
Burgerbrød
Salat, tomat, løk, syltagurk fra Broken Taco
Vegansk Mayo
Tabasco Shrirasha
Aromasopp eller champignon
Vegansk ost
Hakket persille

Slik gjør du:

Lag burgere på 130 gram med bouquet de italia.
Stekes og krydres godt med BBQ steakhouse rub, peppermiks.

Brødet varmes. Ha på et salatblad og salat. Vegansk mayo med urter og chilisaus/shriracha

Stek soppbiter med sitronpepper. Samle det og strø over godt med veganost. La dette smelte sammen. Legg burgeren oppå salaten som ligger på brødet. Legg soppbalndingen deretter oppå burgeren. Dryss over hakket persille, og legg på lokket.





SAMMEN SKAPER VI MATGLEDE



INNOVATIV



ENGASJERT



TRYGG

Produkter i Vegja-serien

PRODUKT	EPD
FALAFEL VEGJA	6736987
FALAFELBITER.....	6079784
VEGANBURGER 100 G	5921283
VEGANBURGER 130 G	5054812
FALAFELBURGER	6440911
PLANT BEEF	6875900

Produkter i Dyrka-serien

PRODUKT	EPD
FAVARITTDEIG	6385710
FAVARITTDEIG TACO STEKT	6621429
FAVARITTBOLLER	6384085



Espen Solgaard
Distriktssjef
Innlandet og Akershus-Nord

906 78 610
espen@jaeder.no



www.jaeder.no