



Krokoms
kommun
KROKOMEN TJÆLTE

Laxpudding

Grupp: Puddingar lådor

Ursprung: Skola

Antal portioner: 250



Ingredienser

0 Offentliga måltidens dag

0 Lax: 254490

0 Mjolk, grädde: Norrmejerier

0 Potatis: Stocke

0 Ägg: Pelle&Lisa

18,75 kg Laxfilé

250 g Salt

30 kg Höstpotatis rå

5 kg Lök gul, röd

1 kg Margarin flytande fett 80 % berik

0,63 kg Dill

15 kg Ägg

5 l Vispgrädde 40% fett

20 l Mellanmjölk EKO fett 1,5%

Beskrivning

* Är laxen obehandlad rimmas den lätt dagen före tillagning och förvaras täckt i kyl över natten.

* Skär laxköttet i strimlor och den lättkokta potatisen i tunna skivor.

* Skala löken. Hacka och fräs den.

* Vispa upp äggen och tillsätt gräddmjölken.

* Varva potatis, lax, lök och hackad dill varvis i smorda bleck. Häll över äggstanningen.

* Grädda i konvektionsugn 160°, ca 60 min.

Allergener	Innehåller	Kan innehålla
Ägg		
Ägg	☒	☐
Fisk		
Fisk	☒	☐