



Krokoms
kommun
KROKOMEN TJÆLTE

Makaronipudding

Grupp: Ägg- o osträtter, lådor

Ursprung: ÄO

Antal portioner: 210



Ingredienser

8,4 kg Makaroner
8,4 kg Skinka strimlad rökt
8,4 kg Falukorv fett 18%
14,7 l Mellanmjölk EKO fett 1,5%
1,05 kg Gratängost
84 st Ägg
3,15 kg Lök gul, röd
378 g Margarin flytande fett 80 % berik
0 Salt och Peppar

Beskrivning

- * Koka makaronerna. Häll av vattnet.
- * Skala och hacka löken. Ånga den 5 minuter.
- * Skär skinkan och korven i tärningar eller mal den grovt.
- * Blanda makaroner, lök, korv och skinka. Häll i smorda bleck.
- * Vispa upp ägg, tillsatt mjölk och kryddor, häll äggstanningen över makaronerna.
- * Strö över riven ost och grädda puddingen.

Allergener	Innehåller	Kan innehålla
Ägg		
Ägg	☒	☐
Spannmål som innehåller gluten		
Gluten	☒	☐
Mjölk och laktos		
Mjölk	☒	☐