



Krokoms
kommun
KROKOMEN TJELTE

Makaronipudding

Grupp: Ägg- o osträtter, lådor

Ursprung: ÄO

Antal portioner: 250



Ingredienser

10 kg Makaroner
10 kg Skinka strimlad rökt
10 kg Falukorv fett 18%
17,5 l Mellanmjölk EKO fett 1,5%
1,25 kg Gratängost
100 st Ägg
3,75 kg Lök gul, röd
450 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	☒	☐