

NYHEDER

#carefood_news | #carefood_opskrift | #carefood_tip

Produktbeskrivelse

Couscous blandet med sprøde, grillede peberfrugter og broccoli. Rundet af med aromatisk koriander og krydderier og formet som en lille tærte.- Ingen spild - Løstfrosset

Tilberedning

- Mikrobølgeovn: frossen - 2 1/2 minutter v/ 900W
- Ovn: frossen 18 min v/ 200C, i bradepande med ca. 100 ml. vand.

Ingredienser

Ingredienser: COUSCOUS (DURUMHVEDE produkt)(31 %), grøntsager (31 %)(grillet paprika (paprika, solsikkeolie), grillet løg (løg, solsikkeolie), broccoli), vand, rapsolie, persille, bordsalt, krydderurter, rismel, kartoffelstivelse, krydderier, sukker, solsikkeolie

* Ingredienser angivet med STORE BOGSTAVER er allergener



Couscous bowle m/ årstidens frugt

En salat alle vil elske

Ingredienser til 2 personer

For at forberede denne lækre opskrift har du brug for

- 2 stk. Couscous tærter a 125 g
- 140 gr. Vandmelon, æble, pære, mandarin, jordbær, etc
- 60 g Radicchio eller blandet Cafe salat
- 200 gr. gul og grøn zucchini eller agurk
- Friske krydderurter som topping
- Physalis eller cherry tomater* til dekoration (*gerne i flere farver)

Søgeord: #vegan #salat #frokost #skolemad #portionsanretning #buffet #ToGo #TakeAway #IngenSpild



Bestil produkterne på carefood.dk

Item No: 610500

Produkt: Couscous tærte m/
krydderier 125 gr.

Pakning: 4 x 1250 gr.

Opbevaring: -18°C

Item No: 100235

Produkt: Bali Cocktail
Kyllingespjyd

Pakning: ca. 200 x 10 gr.
(kyllingefrikadelle spjyd)

Opbevaring: -18°C

Item No: 100220

Produkt: Marinerede
Kyllingestrimler Org.

Pakning: 1 x 2 kg (ca. 400 x 5 gr.)

Opbevaring: -18°C

Alle produkter leveres gennem
din lokale eller landsdækkende
grossist.



Tilberedning:

1. Tilbered couscous tærterne i henhold til instruktionerne på pakken.
2. Skær radicchio i fine strimler. Skær frugten i mundrette stykker. Riv zucchini i lange strimler eller skiver og kog kort i lidt olie, indtil de er fast til bidet. Krydder derefter med salt og peber efter smag.
3. Efter tilberedning smuldres couscous tærterne groft og arrangeres med de øvrige ingredienser i en skål. Pynt med physalis (ananaskirsebær) eller blandede cherry tomater.

Du kan finde mange flere opskrifter på www.Carefood.dk

Tid: 5-10 min (ingen spild)

Spice din couscous bowl op med carefood.dk originale kyllingestrimler eller Bali Cocktail Kyllingspyd

Kender du ikke de populære Originale Marinerede Kyllingestrimler og Bali kyllingspyd endnu, så kan du nu blive inspireret af en god smagsoplevelse.

Begge produkter er dybdemarinerede, så du får en intens krydret og saftig smag af kylling og østens magiske krydderier. Produkterne er færdig stegte og anvendes i dag af mange forskellige kunder.

