



GREEN
CUISINE

powered by plants

SMAGFULDE
PLANTEBASEREDE
NYHEDER!



SMAGFULDE PLANTEBASEREDE NYHEDER!

Uanset om du vil spise grønt en gang imellem eller altid, så er Green Cuisine det indlysende valg. Vores produkter er lavet på ærteprotein, hvedeprotein eller på smagfulde grøntsager. De findes i mange varianter og med forskellig smag. I vores sortiment finder du et væld af herlige plantebaserede produkter.

Prøv vores quinoa/grønkålsbøffer, vores veggie bouletter eller vores lækre falafel.

Green Cuisine - You got the power!



Besøg findus.dk for mere inspiration

NUGGETS CHICKEN STYLE MED DIP

10
Portioner



Ingredienser

1,5 kg Nuggets Chicken Style FINDUS 96017026
3 dl Sød chilisaucе
200 g Salatmix

Tilberedning

1. Tilbered nuggets som anvist på emballagen.
2. Server sød chilisaucе i en mindre skål sammen med nuggets og lidt blandet salat.

Tip!

*Perfekt som
snack eller en
enkel forret.*

Veganske nuggets chicken style. Sprøde nuggets lavet af hvedeprotein, passer perfekt med forskellige dip saucer. Et must på menuen.

Nuggets Chicken Style FINDUS 96017026

10
Portioner



Tip!

Du kan bruge sriracha eller sød chilisaucе alt efter, hvor stærk dippen skal være. Green Cuisine Southern Fried Sticks Chicken style - sprød panering og god smag af muskatnød, fennikel og salvie. Tilbered dem let i ovnen eller frituregryden. Perfekt på børnemenuen!

SOUTHERN FRIED STICKS MED DIP



Ingredienser

1,5 kg Southern Fried Sticks Chicken Style FINDUS 96017057
2,5 dl Mayonnaise
1,25 dl Sriracha chilisaucе

Tilberedning

1. Tilbered Southern fried sticks som anvist på emballagen.
2. Mayonnaise og sriracha røres til en dip.
3. Server sticksene i en skål sammen med dippen.

Southern Fried Sticks Chicken Style FINDUS 96017057

10
Portioner

Tip!

Server gerne en grillet tomat til bøffen.

Green Cuisine Formbar fars lavet af ærte- og hvedeprotein. Fantastisk som en vegetarisk bøf! Server med bearnaisesauce og du har en lakto-vegetarisk ret.

BØF MED HARICOTS VERTS & BEARNAISE



Ingredienser

1 kg Formbar fars
FINDUS 96016865
500 g Bearnaise
FINDUS 96008226
1,5 stk Løg

1 kg Haricots verts
1 kg Pommes frites
300 g Tomater
10 g Salt
2 g Hvid peber

Tilberedning

1. Optø den formbare fars i stuetemperatur cirka 2 timer eller i køleskab natten over.
2. Hak løg fint og bland med farsen. Tilsæt salt og peber efter smag.
3. Form farsen til bøffer á 100 gram, pres dem flade og tynde.
4. Steg dem i en stegepande i lidt olie eller tilbered dem i ovnen til de er gyldne.
5. Tilbered haricots verts og pommes frites som anvist på emballagen.
6. Del tomaterne i to. Grill dem på snitfladen eller bag dem ved 220 grader, til de har en flot overflade.
7. Varm bearnaisesaucen som anvist på emballagen.

Formbar fars FINDUS 96016865 Bearnaise FINDUS 96008226

10
Portioner

Tip!

*Empanadas kan
frituresteges eller
bages i ovnen.*

Hvem har ikke lyst til at smage empanadas? Lækkert fyld af vegansk fars, oliven, løg og rosiner. Den formbare fars er let at smage til, så man får den rigtige latinske smag!

EMPANADAS MED FARS OG OLIVEN



Ingredienser

1 kg **Butterdej**
600 g **Formbar fars**
 FINDUS 96016865
1 stk **Løg**
1,5 stk **Hvidløgsfed**
5,5 spsk **Rosiner**

50 g **Oliven sorte**
5 stk **Æg**
2 tsk **Spidskommen**
3 tsk **Oregano**
1 tsk **Salt**
0,5 tsk **Hvid peber**
20 g **Rapsolie**

Tilberedning

1. Tag butterdejen ud af fryseren og lad den tø op.
2. Løg og hvidløg hakkes, og steges derefter med farsen til det får en fin gylden farve.
3. Tilsæt rosiner, grovhakket oliven og krydderier og bland det i farsen.
4. I mellemtiden koges de 4 æg til de er hårdkogte.
5. Tag farsblandingen af varmen og tilsæt de kogte æg, som er grovhakket. Rør det forsigtigt sammen.
6. Rul butterdejen ud til den bliver en tredjedel større, stik derefter butterdej ringe ud på cirka 10 cm.
7. Læg en skefuld af farsblandingen på hver og fold til den bliver en empanada (halvmåne). Sørg for at trykke kanterne godt sammen. Pensl med æg og steg i ovnen ved 180 grader i cirka 15 minutter.

Formbar fars FINDUS 96016865

STEAM BUNS MED VEGANSKE CHICKEN STYLE STYKKER & KAL

10
Portioner

0,6
CO₂e



Ingredienser

1 kg Veganske stykker Chicken Style
FINDUS 96017024
460 g Dampboller
0,5 stk Agurk
200 g Gulerødder

300 g Kinakål
4 tsk Limesaft
2 dl BBQ-sauce
1 tsk Sriracha chilisauc
4 tsk Sesamolie
100 g Koriander, ferske

Tilberedning

1. Steg de veganske stykker i lidt olie til de får en fin stegeskorpe. Tilsæt derefter BBQ-sauce.
2. Gulerødder, agurk og kinakål skæres i strimler.
3. Lav en dressing af limesaft, sesamolie og sriracha og bland det i salaten.
4. Damp bollerne som anvist på emballagen.
5. Læg derefter salaten og de veganske stykker i bollen og top med koriander.

Tip!

Dampboller eller Steam buns er perfekte som take away! Spændende vegansk ret på menuen! Lækre dampboller med fyld af veganske stykker chicken style, kålsalat og BBQ -sauce. Top med koriander!

Veganske stykker Chicken Style FINDUS 96017024

10
Portioner

Tip!

Top med lidt fersk persille.

Lakto-vegetarisk gyros med veganske stykker chicken style. Perfekt til frokostbordet eller som take away.

GYROS MED VEGANSKE STYKKER & SALAT



Ingredienser

1 kg Veganske stykker Chicken Style
FINDUS 96017024
1 stk Løg
3-4 stk Hvidløgsfed
1,5 tsk Oregano
1 tsk Salt

0,5 tsk Hvid peber
1,5 spsk Olivenolie
1 kg Pitabrød
200 g Salatmix
0,5-1 stk Rødløg
400 g Tzatziki
500 g Pommes frites

Tilberedning

1. Steg de veganske stykker i lidt olie til de har en gylden farve.
2. Tilsæt hakket løg, hvidløg og oregano. Smag til med salt og peber.
3. Tilbered pommes frites som anvist på emballagen.
4. Varm pitabrødet let. Læg derefter pommes frites, salat og skivet rødløg i.
5. Top med veganske stykker og tzatziki.

Veganske stykker Chicken Style FINDUS 96017024

BAGUETTE MED VEGANSKE STYKKER I KARRYSACUCE

10
Portioner

0,5
CO₂e

+++

Ingredienser

500 g Veganske stykker Chicken Style
FINDUS 96017024
10 stk Baguette
5 dl Mayonnaise
200 g Majs FINDUS 96008179

2,5 tsk Karry
0,8 knsp Chilipulver
200 g Salatmix
300 g Tomater
2 stk Rødløg

Tilberedning

1. Tilbered de veganske stykker som anvist på emballagen.
2. Bland de veganske stykker med mayonnaise, karry og chilipulver.
3. Varm baguetterne i ovnen for at få en sprød skorpe og del dem på lige over på midten.
4. Fyld baguetterne med salat og karryblanding. Top med skivede tomater og tyndt skåret rødløg.

Tip!

Hvis du ønsker en ekstra sprød baguette, kan du med fordel bage den, når du har skåret den på midten, inden du kommer fyld på.

Green Cuisine veganske stykker chicken style – perfekt til brug i vegetarisk kost. Let at bruge med sin neutrale smag. Kan bruges i gryderetter, til pasta eller som her i en karryblanding.

Veganske stykker Chicken Style FINDUS 96017024 Majs FINDUS 96008179

PIZZA MED VEGANSKE STYKKER & RØDLØG



10
Portioner

Ingredienser

500 g	Veganske stykker Chicken Style FINDUS 96017024
1 kg	Pizzabunde gastronorm FINDUS 96012636
500 g	Hakkede tomater
500 g	Revet ost
1,5 stk	Rødløg
1 tsk	Salt
2 tsk	Peber
4 tsk	Oregano

Tilberedning

1. Smag de veganske stykker til med salt og peber.
2. Skær rødløg i tynde strimler.
3. Læg pizzabunde i en bradepande og dæk med tomatsose, veganske stykker, ost og rødløg.
4. Gratineres i ovnen på 175 grader i cirka 8-10 minutter.

Tip!

Top den færdigbagte pizza med fersk basilikum.

Hvem kan ikke lide pizza og så en vegansk pizza? Nu kan flere gæster nyde rigtig god pizza. Toppet med strimlet rødløg og veganske stykker chicken style. Godt og klimasmart!

Veganske stykker Chicken Style FINDUS 96017024 Pizzabunde gastronorm FINDUS 96012636

GREEN CUISINE

Nyheder Green Cuisine

- 96017026 **Nuggets Chicken Style, 20 g**
- 96017057 **Southern Fried Sticks Chicken Style, 28 g**
- 96017024 **Veganske stykker Chicken Style**
- 96016865 **Formbar fars**

Øvrige sortiment Green Cuisine

- 96016234 **Spinatpinde, 28 g**
- 96016283 **Quinoa/sød kartoffel burger 45 g**
- 96016696 **Quinoa/grønkålsbøffer 75 g**
- 96012361 **Rødbedebøf, 70 g**
- 96012359 **Selleristick, 58 g**
- 96012336 **Broccolimedaljon, 60 g**
- 96012364 **Grøntsagsburger, 60 g**
- 96008211 **Grøntsagscouscous**
- 96012334 **Falafel, 15 g**
- 96012366 **Grøntsags bites, 15 g**
- 96009373 **Græsk bulgur med grøntsager og ost**
- 96008024 **Grøntsagsstick**
- 96016190 **Falafel, mini, 5 g**
- 96012332 **Falafelburger, 90 g**
- 96008564 **Hvedekornspilaf med grillstegte grøntsager**
- 96008711 **Hvedekornspilaf med sojabønner**
- 96013319 **Veganske boller, 20 g**
- 96013323 **Vegansk burger, 100 g**



Findus.dk

Tilmeld dig vores nyhedsbrev:
[Findusfoodsolutions.dk/nyhedsbrev](https://findusfoodsolutions.dk/nyhedsbrev)

Adresse og kontakt til din konsulent:
[Findusfoodsolutions.dk/kontakt os](https://findusfoodsolutions.dk/kontakt-os)

Følg os på instagram:
[@findus_danmark](https://www.instagram.com/findus_danmark)

Følg os på facebook: Findus Danmark

Følg os på linkedin: Findus Danmark

