

Actionfylld grönsaksgratäng med fetaost, Filmtugg



Ingredienser (20 portioner)

Mängd	Mått	Ingrediens
2.00	kg	Wokgrönsaker, frysta
1.00	kg	HELLMANN'S Sandwich Delight, Naturell 1 x 1,5 kg
100.00	g	Bostongurka
25.00	g	Dill, torkad
0.60	kg	Ost, Feta
200.00	g	Oliver, svarta på burk 5/1
60.00	g	MAIZENA Majsstärkelse 12 x 0,7 kg
10.00	st	Ägg (stora, klass A)
FÄRDIG MÄNGD 4 KG		
BULGURSALLAD		
1.50	l	Vatten
0.80	kg	Bulgur
30.00	g	KNORR Grönsaksbuljong, ek.förp. lågsalt 1 x 5 kg / 625 L
35.00	g	KNORR Kryddpasta Rosmarin 2 x 0,34 kg
0.30	dl	MILDA Flytande Margarin 4 x 2,5 L
100.00	g	Lök, gul
100.00	g	Ruccola sallad
TZATSIKI		

200.00	g	HELLMANN'S Sandwich Delight, Naturell 1 x 1,5 kg
200.00	g	Gurka
20.00	g	KNORR Kryddpasta Vitlök 2 x 0,34 kg
FÄRDIG MÄNGD 7KG		
PORTIONSSTORLEK 350 G		

Tillagning

ARBETSGÅNG

- 1.Fördela wokgrönsakerna eller valfria grönsaker/rotfrukter i ett bleck.Krydda med salt och peppar.
- 2.Rör ut fetasten med Hellmans Delight Naturell,bostongurka och dill.Blanda ner ägg och Maizena majsstärkelse.
- 3.Fördela ostsmeten över grönsakerna och rör om väl i blecken.Grädda i 140-150 grader i ugn i ca 50 minuter,tills rätten stelnat och fått ljusbrun färg.
- 4.Tillaga bulgursalladen.

OBS!

Mängden bulgur i receptet motsvarar 1/2 GN-bleck för 20 portioner för att stämma överens med portionsstorleken. Beräkna att 1 GN-bleck räcker till ca 40 portioner.Dubbla då mängden och beräkna 2 liter bulgur och 3 liter vatten/bleck.Blanda ner grönsaksbuljong och kryddpasta.Tillaga utan lock på ånga i ca 15 minuter.

5.Låt bulgurn svalna.Blanda ner ruccols/färsk spenat i bulgurn före servering.

6.Tzatsiki:Riv gurka och låt den rinna av något.Blanda ner den i Hellmans Delight naturell.Smaksätt med kryddpasta Vitlök.