FISKELASAGNE

MED PERSILLE OG DILD

Opskrift: 5060



Varenr.	Ingredienser	Indhold
	Laksefilet i tynde skiver	1,000 kg
	Torskefilet i tynde skiver	1,000 kg
91 140 955	Fiskekrydderi med persille & dild Butchery	0,100 kg
91 134 824	Tomat sauce	0,750 kg
91 134 834	Sauce til flødekartofler	1,000 kg
	Lasagneplader, fuldkorn	0,900 kg
	Spinat blade	0,150 kg
	Ost, revet	0,300 kg
	Pynt: Panko rasp, revet ost og frisk krydderurt	
92 299 015	Træform m/bagepapir ovnfast firkant stor	
Vareforbrug: 8 bakker		**5,200 kg**

Fremstilling:
Laks og torsk i tynde skiver krydres med Butchery fiskekrydderi m/persille og dild. Lasagnen anrettes i emballagen lag for lag med fisk, tomat sauce, sauce til flødekartofler, spinat og lasagneplader.
Sidste lag med fisk.
Pyntes med panko rasp, revet ost, samt frisk krydderurt.

Tilberedning:
Varmes i forvarmet ovn 30-35 min. ved 180°C.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 140 955	Fiskekrydderi med persille & dild Butchery (kasse á 20 dåser)	0,130 kg	Kasse
91 134 824	Tomatsauce	5,000 kg	Spand
91 134 834	Sauce til Flødekartofler	5,000 kg	Spand
92 299 015	Træform m/bagepapir ovnfast firkant stor (175 x 110 x 40 mm)	200 stk.	Kasse