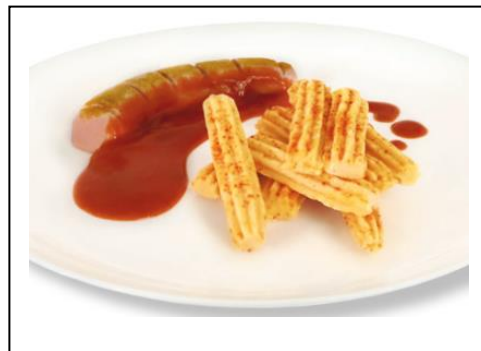


Currywurst med Pommes

Pikant sås



<p>Currywurst 500 g Bratwurst, stekt 200 g kalkonbröst, stekt 300 ml grönsaksbuljong 40 g GELEAcold Curry</p>	<p>Currywurst: Puré bratwurst med kalkonkött, kryddor och buljong i 5 min. fin och slätt, tillsatt GELAcold och fortsätt mixa i 20 sek. För en trevligare presentation kan du strö lite currypulver i silikonformen innan du fyller dem. Fyll blandningen i silikonformen "Bratwurst" med hjälp av en engångsspritspåse, fördela jämnt i formen med locket och frys</p>
<p>Pommes frites 400 g Pommes Frites, friterat 100 ml olja 500 ml kall vatten 40 g GELEAcold Salt, Paprikapulver</p>	<p>Pommes frites: Pure pommes frites med olja, vatten och kryddor i 5 min. fin och slätt, tillsatt GELAcold och fortsätt mixa i 20 sek. Fyll blandningen i silikonformen "sparris" med hjälp av en engångsspritspåse, fördela jämnt i formen med locket och frys. Skär till önskat storlek innan du regenererar. Alternativ: Spritsa blandningen på ett silikonmat med en spritspåse och perforerad tyll i önskat längt.</p>
<p>Pikant Sås 250 ml sky 250 ml Curryketchup Currypulver, Chili</p>	<p>Pikante Sås: Koka upp sky och curryketchup och smaka av med kryddorna</p>

Varma up:

Lägg upp de frusna komponenterna på en tallrik och värm vid 100°C ånga i 12-15 min. Häll över såsen efteråt.

tips:

För den finaste purén rekommenderar vi Robot Coupe Blixer, puré tid 5 min. I mikrovågsugnen täckt max 5 min. vid 400W regenerera. Testa uppvärmningsbeteendet i förväg!

Näringsvärde per portion (ca. 220 g)

Kalorier	1146 kj / 274cal	Salt	2,4 g
Fett	19,9 g	Varav mättade fettsyror	6,9 g
Kolhydrater	14,7 g	Varav socker	6,3 g
Fiber	2,6 g	Protein	8,6 g