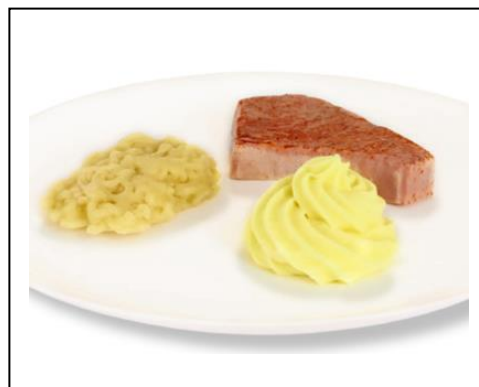


Kassler med Sauerkraut Potatismos



<p>Kassler Kotlett 700 g Kassler kokt 300 ml köttbuljong 40 g GELEAcold Paprikapulver</p>	<p>Kassler: Mixa Kassler med buljong och kryddor i 5 min. fint och slätt. Tillsätt Gelea Cold och mixa ytterligare i 20 sekunder. För ett vackrare utseende kan du strö över lite paprikapulver i silikonformen innan du fyller dem. Fyll blandningen i silikonformen "Kotlett" med hjälp av en engångsspritspåse, fördela jämnt i formen med locket och frys.</p>
<p>Sauerkraut 1000 g Sauerkraut 40 g GELEAcold</p>	<p>Sauerkraut: Puré surkålen i 5 min. Fin och slätt, tillsätt GELAcold och fortsätt mixa i 20 sek. Fylla massan i silikonformen "spenat" med hjälp av en engångsspritspåse, fördela jämnt i formen med locket och frys. Alternativt: Använd en Spätzle- eller potatispress eller en spritspåse med en rund tyll.</p>
<p>Potatismos 500 g kokt möjliga potatis kallt eller fryst 300 ml kall mjölk 200 g smält smör 40 g GELEAcold salt, Muskot</p>	<p>Potatismos: Puré potatis, mjölk, smör och kryddor i 5 min. fin och slätt. Tillsätt GELAcold och fortsätt mixa i 20 sek. Spritsa Massan med hjälp av en engång spritspåse och stjärntyll på en silikonmat till dekorativa mönster och frysa</p>

Värma upp:

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	1121 kj / 268 kcal	Salt	4,6 g
Fett	18,8 g	Varav mättade fettsyror	10 g
Kolhydrater	10,9 g	Varav socker	4 g
Fiber	4,2 g	Protein	11,3 g