

MER SMAK. FLERE MULIGHETER.

Plantego' Muhammara & Gulrothummus



NYE IDEER TIL MENYEN →

8 MÅTER Å SKAPE MER SMAK

Fra dressing og dip til sandwich, pasta og varme retter – se hvordan du kan bruke dem på tvers av menyen.



FALAFELTALLERKEN MED GULROTHUMMUS

Rør 150–200 g kikertmel inn i gulrothummusen, form små boller og stek dem gylne i nøytral olje. Server med en frisk salat, syltet rødløk, chili og friske urter. Topp gjerne med litt olivenolje og sitronsaft.



SANDWICH MED GULROTHUMMUS

Smør et godt lag gulrothummus på brød eller i en wrap. Fyll med kylling, kalkun eller fisk, og tilsett sprø salat, finsnittede grønnsaker og friske urter. Gulrothummusen gir både smak, farge og saftighet.



GULROTHUMMUS MED BØNNESALAT

Bre gulrothummus utover tallerkenen og topp med en Plantego® Bønnesalat og dryss over med vårløk. Perfekt som en fargerik smårett eller et mettende tilbehør.

GRILLEDE GRØNNSAKER MED GULROTHUMMUS

Topp grillede eller ovnsbakte grønnsaker som squash, paprika, aubergine og sopp med en raus skje gulrothummus, friske urter og litt olivenolje. Server som en grønn hovedrett eller som tilbehør til kjøtt og fisk.



FISK MED MUHAMMARA

Bre muhammara utover tallerkenen og legg over stekt eller ovnsbakt hvit fisk. Server med ovnsbakte rotgrønnsaker, poteter eller en frisk salat. Muhammaraen tilfører både saus, grønnsaker og masse smak.



SALAT MED MUHAMMARADRESSING

Rør muhammara ut med olivenolje og litt sitronsaft. Resultatet er en frisk, fargerik dressing som kan brukes der du ellers ville valgt vinaigrette. Vend gjerne dressingen inn i en salat med sprø grønnsaker, grønne blader, korn eller belgvekster. Topp gjerne med feta, ristede kjerner og friske urter.



PASTA MED MUHAMMARA

Vend muhammara inn i nykokt pasta, og spe eventuelt med litt pastavann for en fyldig saus. Topp med parmesan, friske urter og stekte grønnsaker. Muhammara kan også brukes som base i en kald pastasalat med feta.



KJØTTBOLLER MED MUHAMMARA

Bre muhammara utover tallerkenen, og topp med varme kjøttboller og grillede grønnsaker som squash, paprika og aubergine. Avslutt med friske urter og litt olivenolje for en komplett og fargerik rett.

PRODUKTER



Plantego' Muhammara

Mills nr.: 152869
Vekt: 1 kg
Antall i kartong: 2 stk.

EPDnr: 6 962 211



Plantego' Gulrothummus

Mills nr.: 152870
Vekt: 1 kg
Antall i kartong: 2 stk.

EPDnr: 6 961 585



Plantego' Hummus Naturell

Mills nr.: 148039
Vekt: 2,5 kg
Antall i kartong: 1 stk.

EPDnr: 5 425 376



Plantego' Asiatisk salat

Mills nr.: 148403
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.

EPDnr: 5 565 627



Plantego' Quinoasalat

Mills nr.: 148468
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.

EPDnr: 5 565 668



Plantego' Bulgursalat

Mills nr.: 148469
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.



EPDnr: 5 565 684



Plantego' Byggrynsalat

Mills nr.: 148470
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.



EPDnr: 5 565 700



Plantego' Bønnesalat

Mills nr.: 148467
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.



EPDnr: 5 565 643



Plantego' Bygg og bønnesalat

Mills nr.: 148471
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.



EPDnr: 5 565 726



Plantego' Meksikansk linse og bønnesalat

Mills nr.: 147550
Vekt: 1,5 kg
Antall i kartong: 3 stk.

EPDnr: 5 565 809



FLERE IDEER TIL MENYEN?

Finn flere oppskrifter, tips og kokkeknepp
på kokkeknepp.no



SKANN
QR-KODEN →



KOKKEKNEP

PROFF PARTNER

– EN INSPIRASJONSBLISS FOR DEG MED MAT SOM YRKE

Mills Proff Partner, www.millsproffpartner.no, millsproffpartner@mills.no, sentralbord: 22 80 86 00.