



# Bland & Server



## Bland&Server

Her byr vi på noen **enkle oppskrifter** som kan hjelpe deg med å **skape variasjon** på menyen. Hverdagen på kjøkkenet er travel og det kan være greit å ha noen raske og gode løsninger i bakhånd.

Ferdige produkter kan gjerne serveres som de er, men du kan også lett sette ditt eget preg på **ferdig-til-bruk-produkter** ved å bruke dem som **base for dine egne retter**.

I dette kompendiet har vi tatt utgangspunkt i **én pose eller bønne** og har tilpasset mengden av råvarer og krydder til denne mengden. Det gjør det enkelt for deg å skape nye og gode smaksopplevelser til gjestene dine.

**La deg inspirere!**  
Velbekomme!

**Bland & Server**



# Kyllingsalat med makaroni og tomat



25g fersk chili



200g kokt makaroni



100g purre



200g hakket tomat



Mills Karri Kyllingsalat salat  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 529

**BLAND**  
ingrediensene i  
én bøtte  
Mills Karri kyllingsalat  
og  
**SERVER!**

# Kyllingsalat med vårløk, sukkererter og paprika



25g revet ingefær

25g fersk chili



100g finhakket vårløk



25g finhakket sitrongress



100g rå sukkererter



100g paprika i biter



1 potte koriander



Mills Karri Kyllingsalat salat  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 529

**BLAND**  
ingrediensene i  
én bøtte  
Mills Karri kyllingsalat  
og  
**SERVER!**

# Kyllingsalat med makaroni og grønnkål



250g eple i terninger



200g kokt makaroni



250g stekt grønnkål



Mills Karri Kyllingsalat salat  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 529

**BLAND**  
ingrediensene i  
én bøtte  
Mills Karri kyllingsalat  
og  
**SERVER!**

# Kyllingsalat med kikerter, rosiner og eple



75g finkuttet  
rødløk



250g kikerter



100g sultaner



250g  
epleterninger



100g hakket  
tomat



1 potte  
koriander



Mills Karri Kyllingsalat salat  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 529

**BLAND**  
ingrediensene i  
én bøtte  
Mills Karri kyllingsalat  
og  
**SERVER!**

# Rekesalat med timian og eple



3-4 finkuttet chili



6-7 knuste hvitløksfedd



2ss finhakket frisk timian



Smak til med revet skall og saft av sitron



700g grønt syrlig eple i små terninger



Mills Rekesalat  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 461

**BLAND**  
ingrediensene  
i én bøtte  
Mills Rekesalat og  
**SERVER!**



# Rekesalat med ost, salat og eple



Smak til med revet skall og saft av sitron



2ss finkuttet dill



3 grønne skrelte epler i små terninger



150g finkuttet vårløk



500g Jarlsbergost i små terninger



1/4 finkuttet isbergsalat



Mills Rekesalat  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 461

**BLAND**  
ingrediensene  
i én bøtte  
Mills Rekesalat og  
**SERVER!**

# Rekesalat med aspargesbønner og brokkoli



Skall & saft av 2  
sitroner



100g finkuttet  
rødløk



50g finkuttet  
gressløk



500g små biter  
lett kokte  
aspargesbønner



500g små buketter  
lettkokt broccoli



Mills Rekesalat  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 461

**BLAND**  
ingrediensene  
i én bøtte  
Mills Rekesalat og  
**SERVER!**

# Rekesalat med egg, agurk og stangselleri



Skall & saft av  
2 sitroner



2-3ss  
finhakket dill



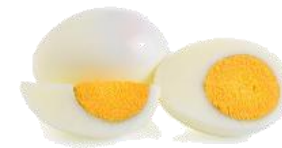
3-4ss finkuttet  
gressløk



350g små  
biter stangselleri



2-3 agurker  
uten bløt kjerne,  
i terninger



12 hakket hardkokte  
egg + 3 hardkokte  
egg i båter



Mills Rekesalat  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 461

**BLAND**  
ingrediensene  
i én bøtte  
Mills Rekesalat og  
**SERVER!**

## Potetsalat med mynte og erter



Saften av 2  
sitroner



4 fedd finhakket  
hvitløk



50g kuttet  
gressløk



50g kuttet  
mynte



250g kokte  
grønne erter



Mills Vårløk Potet CF 2,5kg  
EPDnr 6 558 548

**BLAND**  
ingrediensene i én bønne  
Delikat Potetsalat med  
Creme fraiche og  
**SERVER!**

## Potetsalat med kapers og vårløk



100g grovkornet  
Dijonsennep



150g finhakket vårløk



100g kapers



Mills Vårløk Potet CF 2,5kg  
EPDnr 6 558 548

**BLAND**  
ingrediensene i én bøtte  
Delikat Potetsalat med  
Creme fraiche og  
**SERVER!**

## Potetsalat med brokkoli og pastinakk



75g brokkoli



75g pastinakk



75g blomkål



75g gulrot



Mills Vårlok Potet CF 2,5kg  
EPDnr 6 558 548

**BLAND**  
ingrediensene i én bøtte  
Delikat Potetsalat med  
Creme fraiche og  
**SERVER!**

## Potetsalat med fennikel og dill



*Saften av 2 sitroner*



*50g finhakket dill*



*240g blanchert fennikel i biter*



Mills Vårløk Potet CF 2,5kg  
EPDnr 6 558 548

**BLAND**  
ingrediensene i én bøtte  
Delikat Potetsalat med  
Creme fraiche og  
**SERVER!**

## Potetsalat med Ras-el-Hanout



8g Ras el Hanout krydder



240g stekt sellerirot i terninger



600g lettkokt brokkoli



Mills Vårløk Potet CF 2,5kg  
EPDnr 6 558 548

**BLAND**  
ingrediensene i én bøtte  
Delikat Potetsalat med  
Creme fraiche og  
**SERVER!**



# Potetsalat med pepperrot og grønne erter



120g sitronsaft og  
skall av ½ sitron



30g finhakket  
hvitløk



12g revet  
pepperrot



120g finhakket  
vårløk



600g kokte  
grønne erter



Mills Vårløk Potet CF 2,5kg  
EPDnr 6 558 548

**BLAND**  
ingrediensene i én bøtte  
Delikat Potetsalat med  
Creme fraiche og  
**SERVER!**

## Bønnesalat med spinat, paprika og tomater



250g stekt rød  
paprika i biter



150g hakket  
bladspinat



1,5kg sherry-  
tomater i båter



**BLAND**  
ingrediensene  
sammen  
med én pose  
Plantego' Bønne &  
Olivensalat og  
**SERVER!**

PLANTEGO' BØNNE & OLIVENSALAT  
3x1,5 KG  
EPDnr: 5 565 643

## Quinoasalat med varme krydder



5ts allehånde



150g tomatpuré



2,5ts malt kanel



**BLAND**  
ingrediensene  
sammen med én pose  
Plantego' Quinoasalat og  
**SERVER!**

PLANTEGO' QUINOASALAT 3×1,5 KG  
3×1,5 KG  
EPDnr: 5 565 668

# Quinoasalat med tranebær og valnøtter



4 dl grovhakkede  
og ristede  
valnøtter



4 dl Finhakkede  
tranebær



2 bunter vårløk,  
finsnittet



**BLAND**  
ingrediensene  
sammen med én pose  
Plantego' Quinoasalat og  
**SERVER!**

PLANTEGO' QUINOASALAT 3x1,5 KG  
3x1,5 KG  
EPDnr: 5 565 668

## Tabbouleh



400g vårløk i  
tynne skiver



40g hakket  
koriander



40g hakket  
mynte



40g hakket  
persille



400g finhakket tomat  
uten tomatkjøtt



**BLAND**  
ingrediensene  
sammen med én pose  
Plantego' Bulgursalat og  
**SERVER!**

PLANTEGO' BULGURSALAT  
3×1,5 KG  
EPDnr: 5 565 684

# Meksikansk salat med grønnkål og gulerøtter



400g rå grønnkål  
uten stilk



200g revet  
gulerot



200g tomater  
i biter



½ potte kuttet  
koriander til topping



**BLAND**  
ingrediensene  
sammen med én pose  
Plantego' Meksikansk  
Linse og bønnesalat og  
**SERVER!**

PLANTEGO' Meksikansk linse og bønnesalat  
3×1,5 KG  
EPDnr. 5 565 809

## Asiatisk salat med sukkererter og tomat



50g vårløk hakket i  
tynne skiver



150g  
sukkererter



250g sherry-  
tomater delt i to



½ potte kuttet  
koriander



**BLAND**  
ingrediensene  
sammen med én pose  
Plantego' Asiatic salat  
med Quinoa og  
**SERVER!**

PLANTEGO' ASIATISK SALAT MED QUINOA  
3×1,5 KG  
EPDnr 5 565 627

## Byggrynsalat med sukkererter, paprika og spinat



5 stk rød  
paprika i korte strimler



350g sukkererter,  
strimlet



2 dl Finhakkede  
tranebær



700g godt vasket  
bladspinat



**BLAND**  
ingrediensene  
sammen med én pose  
Plantego' Byggrynsalat og

**SERVER!**

PLANTEGO' BYGGRYNSALAT  
3×1,5 KG  
EPDnr 5 565 700



## Bygg- og bønnesalat varmrøkt laks og egg



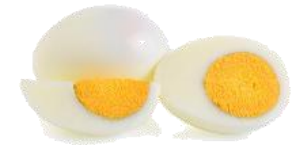
50g finhakket  
gressløk



500g slangeagurk i  
terninger



300g varmrøkt  
laks revet i biter



20 hardkokte  
egg i båter



**BLAND**  
ingrediensene  
sammen med én pose  
Plantego' Bygg- og  
Bønnesalat og  
**SERVER!**

PLANTEGO' BYGG- OG BØNNESALAT  
3x1,5 KG  
EPDnr: 5 565 726

## *Gnocchi med Mango Chilimajones og kylling*



150g finhakket  
rødløk



45g hakket  
gressløk



330g  
blomkål



330g kokte  
erter



900g kokt  
og lettstekt Gnocchi



450g stekt kylling  
salatkjøtt



Mills Mango & Chilimajones  
5 x 900 g  
EPDnr 2 064 459

**BLAND**  
ingrediensene sammen  
med én pose  
Mills Mango & Chili  
Majones og  
**SERVER!**

# Makaroni med Mango Chilimajones og tomater



15g finhakket chili



30g finhakket hvitløk



150g finhakket vårløk



15g Bladpersille finhakket



900g kokte makaroni



300g Cherry tomater



Mills Mango & Chilimajones  
5 x 900 g  
EPDnr 2 064 459

**BLAND**  
ingrediensene sammen  
med én pose  
Mills Mango & Chili  
Majones og  
**SERVER!**

## Skalldyr med Mango Chilimajones og purre



15g finhakket  
chili



330g rød  
paprika i terninger



150g finsnittet  
purre



45g  
koriander



150g  
krepsehaler



150g  
crabsticks



210g reker



Mills Mango & Chilimajones  
5 x 900 g  
EPDnr 2 064 459

**BLAND**  
ingrediensene sammen  
med én pose  
Mills Mango & Chili  
Majones og  
**SERVER!**

## Laksesalat med Mango Chilimajones og egg



150g  
finhakket  
rødløk



90g  
limesaft



45g  
finhakket  
hvitløk



90g  
soltørket  
tomat



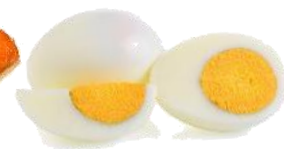
330g rød  
paprika  
i terninger



150g  
finhakket  
dill



450g  
varmrøkt  
laks



450g  
hardkokt egg



Mills Mango & Chilimajones  
5 x 900 g  
EPDnr 2 064 459

**BLAND**  
ingrediensene sammen  
med én pose  
Mills Mango & Chili  
Majones og  
**SERVER!**

# Kylling- og Gnocchisalat med Karrimajones



Frø fra ett  
granateple



450g kokt  
og lettstekt Gnocchi



450g stekt  
kyllingsalatkjøtt



270g frossen spinat,  
tin, press ut væsken,  
og finkuttet



Mills Karri Majones  
5 x 900 g  
EPDnr 1 472 034

**BLAND**  
ingrediensene  
sammen  
med én pose  
Mills Karri  
Majones og  
**SERVER!**

# Kålsalat med Karrimajones og gulrot



1ts malt  
spisskummen



1ts mildt  
paprikapulver



70g frisk  
finhakket ingefær



400g revet  
gulrot



400g finstrimlet  
hodekål



**BLAND**  
ingrediensene  
sammen  
med én pose  
Mills Karri  
Majones og  
**SERVER!**

Mills Karri Majones  
5 x 900 g  
EPDnr 1 472 034

## Skinke- og ananassalat med Karrimajones



270g hermetisk  
mais



1 bunt finhakket  
persille



350g rød paprika  
i terninger



450g hermetisk  
ananas i terninger



450g skinke i  
terninger



**BLAND**  
ingrediensene  
sammen  
med én pose  
Mills Karri  
Majones og  
**SERVER!**

Mills Karri Majones  
5 x 900 g  
EPDnr 1 472 034



# Makaronisalat med vårløk og Karrimajones



½ finkuttet  
rød chili



5stk vårløk  
finsnittet



4 fedd  
finkuttet hvitløk



250g kokte nudler



1 bunt grovhakket  
koriander



**BLAND**  
ingrediensene  
sammen  
med én pose  
Mills Karri  
Majones og  
**SERVER!**

Mills Karri Majones  
5 x 900 g  
EPDnr 1 472 034

# Produkter fra Plantego' i oppskriftene



PLANTEGO' BØNNE & OLIVENSALAT  
3×1,5 KG  
EPDnr: 5 565 643



PLANTEGO' QUINOASALAT 3×1,5 KG  
3×1,5 KG  
EPDnr: 5 565 668



PLANTEGO' MEKSIKANSK LINSE OG BØNNESALAT  
3×1,5 KG  
EPDnr: 5 565 809



PLANTEGO' BYGG- OG BØNNESALAT  
3×1,5 KG  
EPDnr: 5 565 726



PLANTEGO' BULGURSALAT  
3×1,5 KG  
EPDnr: 5 565 684



PLANTEGO' ASIATISK SALAT MED QUINOA  
3×1,5 KG  
EPDnr: 5 565 627



PLANTEGO' BYGGRYNSALAT  
3×1,5 KG  
EPDnr: 5 565 700



# Produkter fra Mills i oppskriftene



Mills Mango & Chilimajones  
5 x 900 g  
EPDnr 2 064 459



Mills Karri Majones  
5 x 900 g  
EPDnr 1 472 034



Mills Rekesalat  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 461



Mills Karri Kyllingsalat salat  
1 x 2,5 kg  
EPDnr 6 324 529



Mills Vårløk Potet CF 2,5kg  
EPDnr 6 558 548

