



- A Bonduelle-lel -
**A ZÖLDSÉGEK
TÖBBRE KÉPESEK**



Zölborsópüré
2,5 kg

Sütötökpüré
2,5 kg

Karfiolpüré
2,5 kg

ZÖLDSÉGPÜRÉK

NINCS ZÖLDSÉG HULLADÉK

100% ZÖLDSÉG · 30 G-OS ADAGOK

NYERSANYAGKÖLTSÉG OPTIMALIZÁLÁS

MUNKAERŐ- ÉS ENERGIA MEGTAKARÍTÁS

- ☑ bársonyos állag
- ☑ vegetáriánusok és vegánok is fogyaszthatják
- ☑ nem tartalmaz hozzáadott ízesítőt és színezéket
- ☑ széleskörűen felhasználható

KÉSZ MEGOLDÁSOK A BONDUELLE-TŐL!

FÜSTÖLT LAZACOS CROSTINI TORMÁS BORSÓPÜRÉVEL



Fő összetevők

- Füstölt lazac • Bonduelle zöldborsópüré
- Torma • Bagett

Elkészítés

- A zöldborsópürét engedjük fel, majd keverjük össze frissen reszelt tormával, bazsalikkal és citromlével. Sózzuk, borsozzuk.
- A bagettet szeleteljük fel, enyhén pirítsuk meg, majd kenjük rá a borsós szendvicskrémet.
- Erre tegyük a lazac szeleteket.
- Tegyük még a szendvicsre vékonyra szelt retket is.

Tipp

Lágyíthatjuk a borsót egy kis tejjel, vagy mascaronéval, így mártogatósnak is nagyon finom ez a szendvicskrém.

SÜLLŐFILÉ KARFIOLOS KRUMPLIPÜRÉVEL ÉS ZÖLDBORSÓVAL



Fő összetevők

- Süllő filé • Bonduelle karfiolpüré
- Burgonya • Bonduelle zöldborsó

Elkészítés

- A burgonyát hámozzuk meg, kockázzuk fel és főzzük puhára. Törjük össze, majd keverjük hozzá vaját, egy kevés forró tejet és adjuk hozzá a felengedett karfiolpürét is.
- A borsót főzzük 1-2 percig forró, sós vízben, majd szűrjük le.
- A filétet sózzuk, borsozzuk. A bőrös felét kissé vagdossuk be, majd szójuk meg egy kevés liszttel. Kevés forró olajon serpenyőben süssük meg a filétet.
- Tálaláskor locsoljuk meg oregánós vajjal.

Tipp

Kínálhatjuk más párolt zöldséggel is. Kipróbálhatjuk a pürét burgonya nélkül is.

FEHÉRBOROS NYÚLPECSENYE BAZSALIKOMOS SÜTŐTÖKPÜRÉVEL



Fő összetevők

- Nyúl comb • Bonduelle sütőtökpüré
- Fehérbor

Elkészítés

- A combokat fűszerezzük be grill fűszerkeverékkel. Forró serpenyőben pirítsuk le az oldalait.
- Tegyük át egy lábosba, öntsük föl fehér borral. Tegyük mellé pár gerezd fokhagymát, pár szál kakukkfűvet. Sózzuk, borsozzuk. Forrástól kis-közepes lángon lefedve főzzük kb. 35 percig.
- A felengedett sütőtökpürét keverjük össze egy kis vajjal és frissen vágott bazsalikom levéllel. Ha elkészült a nyúl, tálaljuk a sütőtökpürével.

Tipp

Tegyük a combok mellé pár szál fiatal sárga- és fehérrépat. Tálaláskor tehetünk mellé pár darab savanyított gombát is. Kínálhatjuk ezt a köretet más sült mellé is.