



# Fiskegratin - Atlantica

Opskrift 104-0004

**Råvarer:** Til 10 bakker

|                  |  |             |
|------------------|--|-------------|
| 0,500 kg.        | Krabbekød  |             |
| 0,300 kg.        | Røget Laks   |             |
| 1,700 kg.        | Ris, kogte   |             |
| 0,500 kg.        | Ananas, tern                                       |             |
| 0,150 kg.        | Rød peberfrugt, tern                               |             |
| 0,150 kg.        | Grøn peberfrugt, tern                              |             |
| 0,160 kg.        | Porrer i ringe                                     |             |
| <b>0,040 kg.</b> | <b>Karry Ostindisk 1kg. Pose</b>                   | <b>5506</b> |
| <u>1,680 kg.</u> | Færdig Fløde- & Gratinsauce (se opskrift nedenfor) |             |
| 5,180 kg.        | Total  |             |

**Varenr.**



**Råvarer:**

|                  |  |               |
|------------------|--|---------------|
| 1,000 kg.        | Fløde                                    |               |
| 0,500 kg.        | Mælk                                     |               |
| <b>0,180 kg.</b> | <b>Fløde &amp; Gratinsauce 1kg. Pose</b> | <b>166386</b> |
| 1,680 kg.        |  |               |

**Varenr.**

## Arbejdsgang:

Opskriften svarer til 10 bakker á ca. 520 g.

De kogte ris blandes med små tern af peberfrugter, ananas, fine porrer i ringe og karry. Den røgede laks og krabbekødet plukkes eller skæres i mindre stykker og blandes forsigtigt i. Blandingen kommes i en ovnfast emballage med 350g i hver og derover hældes 160g fløde/gratin sauce.

Kan evt. pyntes af med 50g revet gouda ost og dild spidser

## Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 140°C i ca. 25 min.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.