



# Stabburet

GLUTENFRI  
**KALKUNSTEAKLET**





# GLUTENFRI – LAGET MED MAIS

Vår populære kalkunsteaklet er nå laget med maispanering, noe som gjør den helt glutenfri. Trygg for både cøliakere og de som ønsker et glutenfritt kosthold.

## PRODUKTFORDELER:



RETT FRA FRYSER TIL STEKEOVN



RASKT, ENKELT OG UTEN TINING



PERFEKT PORSJONSSTØRRELSE

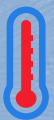


NYDELIG SMAK, SPRØ UTSIDE OG SAFTIG INNSIDE

DERFOR VELGER KJØKKENSJEFENE

## Stabburet Kalkunsteaklet

- #1 VALG I NORSKE KANTINER – POPULÆR BLANT GJESTER
- ENKEL Å TILPASSE TIL ULIKE MENYER
- RASK TILBEREDNING SOM SPARER TID I HEKTISKE KJØKKEN



### **KJERNETEMPERATUR**

65 °C



### **CONVENTION-OVN**

Stekes på rist ved ca. 200°C. Ca. 20 min fra fryst tilstand



### **VARMLUFTSOVN**

Stekes på rist ved ca. 200°C. Ca. 20 min fra fryst tilstand



# MANGO STEAKLET BOWL

## INGREDIENSER (10 STK)

10 stk	Stabburet Kalkunsteaklet
400 g	Svartkål mix (evt grønnkål)
600 g	Quinoa
380 g	Syltet rødløk
250 g	Agurk
250 g	Frossen mango

## DRESSING

400 g	Mango chutney/naturell yoghurt
-------	--------------------------------

## TOPPING

20 g	Koriander
40 g	Vårløk

## FREM GANGSMÅTE

- Tin frossen mango.
- Skjær rødløk i tynne skiver og legg dem i en lake av sukker og eddik.
- Kok opp quinoa.
- Kutt vårløk og agurk i små terninger.
- Bland mangobiter (eller mango chutney) med yoghurt naturell til dressingen smaker søtt/syrlig av mango.
- Stek kalkunsteaklet i convection-ovn ved ca. 200 °C i ca. 20 minutter.
- Legg ferdigkuttet kål i bunnen av serveringsbollen og vend inn quinoa og dressing.
- Topp med mangobiter, syltet rødløk, agurk, kalkunsteaklet, vårløk og frisk koriander.





**Stabburet**



6821078 **Stabburet** Kalkunsteaklet m/ost panert 140 g

862920 **TORO** Sweet & sour saus ferdig 3 l

# SUR-SØT KÅL M/KALKUNSTEAKLET

## INGREDIENSER (10 STK)

10 stk.	Stabburet Kalkunsteaklet
600 g	Potetbåter
290 g	TORO Sweet and sour saus ferdig
300 g	Rød spisskål strimlet
300 g	Grønn spisskål strimlet
250 g	Gulrøtter i julienne
300 g	Eple

## TOPPING

90 g	Sitron
40 g	Persille
60 g	Ristet solsikkekjerner



## FREMGANGSMÅTE

- Bland spisskål, gulrøtter og TORO Sweet & Sour dressing.
- Rist solsikkekjerner lett i ovnen ved ca. 160 °C i 5-7 minutter.
- Kutt epler i terninger.
- Kutt opp poteter i båter, vend dem i olje, salt og pepper, og stek dem i varmlufts-ovn ved 200 °C i ca. 20 minutter.
- Stek kalkunsteaklet i convection-ovn ved ca. 200 °C i ca. 20 minutter.
- Server kalkunsteaklet med en frisk sitronskive, den sur-søte kålblandingens toppet med epleterninger og solsikkekjerner, samt varme fries på siden.





# JAPANSK KATSUDON BOWL

## INGREDIENSER (10 STK)

- 10 stk. Stabburet Kalkunsteaklet
- 1060 g Omelett (av egg, ferdig miks)
- 250 g Jasminris (kokt vekt)

## DRESSING

- 150 g Worcestersaus
- 150 g Idun Tomatketchup
- 100 g Soyasaus
- 50 g Sukker

## TOPPING

- 300 g Vårløk
- 200 g Grønn spisskål strimlet
- 20 g Svart sesamfrø
- 20 g Koriander
- 2 stk Lime i båter

## FREMGANGSMÅTE

- Bland alle ingrediensene til dressingen godt.
- Kutt vårløken i skiver og snitt kålen fint (ca. 2 mm).
- Stek kalkunsteaklet i convection-ovn ved ca. 200 °C i ca. 20 minutter.
- Hell eggeblandingen i en stekepanne og stek en stor, tynn omelett.
- Kok jasminris som anvist.
- Server i japansk stil: legg risen i bunnen, deretter omeletten og kalkusteaklet.
- Topp med finsnittet spisskål, vårløk og frisk koriander.
- Server med den krydrede sursøte dressingen til.

**6821078 Stabburet** Kalkunsteaklet m/ost panert 140 g

**2069540 IDUN** Tomatketchup 905 g





  
**Stabburet**





# INGEFÆR CHILISLAW BOWL

## INGREDIENSER (10 STK)

10 stk.	Stabburet Kalkunsteaklet
400 g	Gulrøtter i julienne
250 g	Rød spisskål strimlet
250 g	Grønn spisskål strimlet
200 g	Agurk i skiver

## TOPPING

170 g	Syltet ingefær
50 g	Solsikkekjerner
20 g	Koriander
20 g	Vårløk
10 g	Chiliflakes

## DRESSING

300 g	Tahini
100 g	Sitronsaft
150 g	Sukker



## FREMGANGSMÅTE

- Lag tahinidressingen. Hvis den blir for tykk, tilsett litt vann og visp godt. Eventuelt bruk en blender.
- Bland gulrøtter, spisskål og chiliflakes med dressingen.
- Kutt agurk og vårløk i skiver.
- Stek kalkunsteaklet i convection-ovn ved ca. 200 °C i ca. 20 minutter.
- Server kalkunsteaklet med kålblanding, og topp med syltet ingefær, koriander, agurk og vårløk.





# BANG BANG BOWL



## INGREDIENSER (10 STK)

10 stk.	Stabburet Kalkunsteaklet
400 g	Gulrøtter i julienne
400	Rød spisskål strimlet
250 g	Grønn salat
400 g	Agurk i skiver
200 g	Reddiker

## DRESSING

650 g	650 g Idun Majones ekte
200 g	200 g Sweet chili saus
100 g	100 g Sriracha
50 g	50 g Honning

## TOPPING

20 g	Koriander
------	-----------

## FREMGANGSMÅTE

- Bland alle ingrediensene til dressingen godt.
- Bland salat, spisskål og gulrøtter skåret i julienne til en frisk salatmiks.
- Stek kalkunsteaklet i convection-ovn ved ca. 200 °C i ca. 20 minutter.
- Kutt agurk og reddiker i skiver, og legg dem over salaten.
- Server som en bowl med salaten i bunnen, kalkun steaklet på toppen, og pynt med grønnsakene.
- Ha dressingen over eller server den ved siden av.

6821078 Stabburet Kalkunsteaklet m/ost panert 140 g

576652 IDUN Majones ekte 10 kg







# KOREAN CRISPY BURGER

## INGREDIENSER (10 STK)

- 10 stk. Stabburet Kalkunsteaklet
- 10 stk. Hamburgerbrød
- 20 g Agurk
- 70 g Spirer

## KIMCHI SLAW

- 500 g Ferdig kimchi
- 300 g Gulrøtter
- 200 g Rød spisskål
- 200 g Grønn Spisskål
- 40 g Vårløk

## KOREANSK BBQ SAUS

- 30 g Honning
- 40 g Ristet sesamolje
- 30 g Risvineddik
- 20 g TORO Urter i olje hvitløk
- 10 g Knust ingefær
- 20 g Soyasaus
- 10 g Limesaft
- 5 g Maisenna\*
- 1 dl Vann





## FREMGANGSMÅTE

### RAINBOWSALAT

- Kutt gulrøtter i tynne strimler med maskin eller bruk ferdigkuttete.
- Kutt kålen i tynne strimler (ca. 0,5 mm).
- Bland med ferdig kimchi og kutt vårløken i tynne ringer.

### KOREANSK DRESSING

- Bland sammen ingrediensene.

### BURGER MONTERING

- Kutt agurken i skiver.
- Stek kalkunsteaket i convection-ovn ved ca. 200 °C i ca. 20 minutter.
- Varm hamburgerbrød som anvist på pakken. Fyll hamburgerbrødene med koreansk dressing, kimchi-slaw, friske agurkskiver, kalkunsteaket og spirer.



6821078 **Stabburet** Kalkunsteaket m/ost panert 140 g

241505 **TORO** Urter i olje hvitløk 350 g



PRØV

# Glutenfri kalkunsteaklet!

Nydelig smak, sprø utside  
og saftig innside!





# KALKUNSTEAKLET

---

passer perfekt i alle typer storhusholdning:  
kantiner, skoler, institusjoner og buffeter.

**Lett å tilberede rett fra fryseren!**



**ØNSKER DU Å BLI INSPIRERT AV FLERE  
OPPSKRIFTER FRA STABBURET OG TORO?  
SCAN QR KODEN!**



# PRODUKTOVERSIKT

## PRODUKTER VI HAR BRUKT I OPPSKRIFTENE

EPD		Vekt/Krt	Stk/krt	Allergen
6821078	<b>Stabburet</b> Kalkunsteaklet m/ost panert	5,000 kg	36 stk	Melk
862920	<b>TORO</b> Sweet & sour saus ferdig	3,000 kg	30 stk	Selleri
576652	<b>IDUN</b> Majones ekte	10,000 kg	1 stk	Egg, sennep
2069540	<b>IDUN</b> Tomatketchup	5,54 kg	6 stk	-
241505	<b>TORO</b> Urter i olje hvitløk	700 g	2 stk	-

## ANDRE PANERTE PRODUKTER FRA STABBURET

EPD		Vekt/Krt	Stk/krt	Allergen
6821052	<b>Stabburet</b> Panert Schnitzel	5,000 kg	33 stk	-
6821060	<b>Stabburet</b> Panert Steaklet med ost	5,000 kg	62 stk	Melk
6821086	<b>Stabburet</b> Nuggets Kylling & kalkun	5,000 kg	217 stk	-
6060347	<b>Stabburet</b> Vegetar Schnitzel	4,600 kg	57 stk	-

