



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

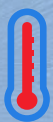


NYDELIG SMAK, SPRØ UTSIDE OG SAFTIG INNSIDE

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.







929984 **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 kålblanding 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

FREM GANGSMÅTE

- 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.

929984 Stabburet Kalkunsteaklet m/ost panert 140 g

2069540 IDUN Tomatketchup 905 g









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

FREMANGSMÅTE

- Lag tahinidressing. Hvis den blir for tykk, tilsett litt vann og visp godt. Eventuelt bruk en blender.
- Bland gulrøtter, spisskål og chiliflakes med dressing.
- 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, kalkunsteaklet på toppen, og pynt med grønnsakene.
- Ha dressingen over eller server den ved siden av.

929984 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 kalkunsteaklet 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, kalkunsteaklet og spirer.



929984 Stabburet Kalkunsteaklet 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
929984	Stabburet Kalkunsteaklet m/ost panert	5,000 kg	36 stk	Melk
862920	TORO Sweet & sour saus ferdig	3,000 kg	30 stk	Selleri
576652	IDUN Majones ekte	10,000 kg	1 stk	Egg, sennep
2069540	IDUN Tomatketchup	5,54 kg	6 stk	-
241505	TORO Urter i olje hvitløk	700 g	2 stk	-

ANDRE PANERTE PRODUKTER FRA STABBURET

EPD		Vekt/Krt	Stk/krt	Allergen
545582	Stabburet Panert Schnitzel	5,000 kg	33 stk	-
845586	Stabburet Panert Steaklet med ost	5,000 kg	62 stk	Melk
1460294	Stabburet Nuggets Kylling & kalkun	5,000 kg	217 stk	-
6060347	Stabburet Vegetar Schnitzel	4,600 kg	57 stk	-

