

anamma

Veganskt, såklart!



Anamma Vegobitar är goda, veganska bitar baserade på sojaprotein som passar utmärkt för dig som vill laga vegetariska grytor från grunden. Bitarna är nyckelhålmärkta med rikt proteininnehåll och passar alla då de är fria från både gluten, mjölk, ägg och animaliska råvaror. Tillagade i Sverige. Anamma Vegobitar har mer än 40% mindre klimatpåverkan jämfört med kycklingbitar.

VEGOBITAR

MED OANADE MÖJLIGHETER

TRE RECEPT FÖR OFFENTLIGA MÅLTIDER

ART NR 454034577 VIKT 3 KG CA 1300 ST Å 2,3 G



"Det här smakar precis som när min pappa grillar revbensspjäll hemma"

Crispy BBQ Vegobitar med rostad majscreme

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1 kg / 10 kg	Anamma® Vegobitar
80 g / 800 g	Felix® BBQ Sauce
20 g / 200 g	Rapsolja
20 g / 200 g	Cornflakes, fint krossade

MAJSCRÉME

400 g / 4 kg	Majskorn
50 g / 500 g	Rapsolja
5 g / 50 g	Vitlök, riven
0,5 g / 5 g	Paprikapulver
5 g / 50 g	Citronjuice
0,5 g / 5 g	Salt
0,5 g / 5 g	Svartpeppar
70 g / 700 g	Türkisk yoghurt

TILLBEHÖR

400 g / 4 kg	Sallad, strimlad
300 g / 3 kg	Tomater, tärnade
10 st / 100 st	Tortilla, stora

- Marinera vegobitarna i rapsolja och BBQ säs dagen innan de ska tillagas.
- Lägg de marinerade vegobitar på bleck, strö över krossade cornflakes och rosta av i ugn* på 190°C 20% fukt i 15 min.

MAJSCRÉME

- Rosta vitlök och majskorn i rapsolja, mixa med paprikapulver, citron, salt och peppar låt svalna helt. Vänd sen i yoghurt.
- Severa majscremen på tortillas med sallad och tomat, strö över de rostade vegobitarna och toppa gärna med FELIX Chilisås.

*Vi har använt oss av Rationalugn, har du kombi-ugn ställ in på 190°C med öppet spjäll i 15 min.



"Tio tummar upp för denna"

Kims Pytt i panna med Vegobitar

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1 kg / 10 kg	Anamma® Vegobitar
14 g / 140 g	Japansk soja
14 g / 140 g	Spad från Felix® Smörgåsgurka alt Vitvinsvinäger
20 g / 200 g	Felix® Tomatpuré
50 g / 500 g	Rapsolja
5 g / 50 g	Grillkrydda
1,8 kg / 18 kg	Felix® Pyttpotatis med lök

TILLBEHÖR

200 g / 2 kg	Felix® Rödbetor, skivade
100 g / 1 kg	Felix® Ketchup

- Tina vegobitarna i kyl och marinera dagen innan i japansk soja, gurkspad, tomatpuré, rapsolja och grillkrydda.
- Lägg vegobitarna på bleck och rosta av i ugn* på 190°C 20% fukt i 15 min.
- Håll upp pyttpotatis med lök i bleck och fördela de rostade vegobitarna över pyttpotatisen, rör runt och baka av i ugn* 190°C 20% fukt i 15 min.

- Servera med Felix Rödbetor och Felix Ketchup.

*Vi har använt oss av Rationalugn, har du kombi-ugn ställ in på 190°C med öppet spjäll i 15 min.

Vegansk mat som både stora och små vill ha



"Smakar precis som en kycklingwok"

Wok med Vegobitar och korianderpumpa

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1 kg / 10 kg	Anamma® Vegobitar
15 g / 150 g	Vitlök, hackad
20 g / 200 g	Ingefära, riven
50 g / 500 g	Japansk soja
15 g / 150 g	Olja
20 g / 200 g	Felix® Ketchup
10 g / 100 g	Vinäger
800 g / 8 kg	Wokgrönsaker, frusna
800 g / 8 kg	Nudlar, valfri sort
100 g / 1 kg	Kokosgrädde
100 g / 1 kg	Kokosmjölk
100 g / 1 kg	Felix® Sweet Chili Sauce
100 g / 1 kg	Japansk soja
50 g / 500 g	Salladslök, strimlad

PUMPASALLAD

200 g / 2 kg	Önos Pumpasallad
20 g / 200 g	Koriander, färsk, hackad

- Marinera vegobitarna i vitlök, ingefära, japansk soja, olja, ketchup och vinäger dagen innan.
- Lägg nudlarna i blöt, håll sedan av vattnet när de är mjuka.
- Håll av spadet från pumpasalladen och vänd ner koriandern. (Spara gärna lag och använd till smaksättning)
- Lägg de marinerade vegobitarna på bleck och rosta av i ugn* på 190°C 20% fukt i 15 min.
- Kallrör kokosgrädde, kokosmjölk, sweet chili sauce och japansk soja.
- Fördela nudlarna och grönsakerna på bleck marinera med den kallrörda kokosmarinaden, värm i ugn 150°C 100% ånga i 15 minuter. Vänd i vegobitarna och toppa med salladslök.
- Servera med pumpasalladen.

*Vi har använt oss av Rationalugn, har du kombiugn ställ in på 150°C med stängt spjäll i 15 min.

anamma

Veganskt, såklart!

VEGOBITAR

MED OANADE MÖJLIGHETER

TVÅ RECEPT

FÖR DIG SOM VILL LAGA NYTT

ART NR 454034577 VIKT 3 KG CA 1300 ST Å 2,3 G



Vegansk mat som både
stora och små vill ha



"Är detta vegetariskt, det trodde
jag inte, det är ju gott!"



"Tio tummar upp för denna"

Biff Thunberg

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1,25 kg / 12,5 kg	Anamma® Vegobitar
25 g / 250 g	Felix® Dijonsenap
25 g / 250 g	Japansk soja
12,5 g / 125 g	Pepparrot, riven
25 g / 250 g	Felix® Ketchup
25 g / 250 g	Matolja
	Salt
	Svartpeppar

2 kg / 20 kg	Felix® Eko Pyttpotatis med lök
	Persilja, friterad
	Felix® Saltgurka
	Felix® Rödbetor

- Tina vegobitarna i kyl och marinera dagen innan i Dijonsenap, soja, pepparrot, rapsolja, ketchup, salt och peppar.
- Lägg de marinerade vegobitarna på bleck och rosta av i ugn* på 190°C 20% fukt 15 min.
- Håll upp pyttpotatis med lök i bleck och fördela de rostade vegobitarna över pyttpotatisen, rör runt och baka av i ugn* 190°C 20% fukt i 15 min
- Servera med Saltgurka, Rödbetor och friterad persilja.

*Vi har använt oss av Rationalugn, har du kombi-
ugn ställ in på 190°C med öppet spjäll i 15 min.

Kims Pytt i panna med Vegobitar

ANTAL PORTIONER 10 / 100

1 kg / 10 kg	Anamma® Vegobitar
14 g / 140 g	Japansk soja
14 g / 140 g	Spad från Felix® Smörgåsgurka alt Vitvinsvinäger
20 g / 200 g	Felix® Tomatpuré
50 g / 500 g	Rapsolja
5 g / 50 g	Grillkrydda
1,8 kg / 18 kg	Felix® Pyttpotatis med lök

TILLBEHÖR

200 g / 2 kg	Felix® Rödbetor, skivade
100 g / 1 kg	Felix® Ketchup

- Tina vegobitarna i kyl och marinera dagen innan i japansk soja, gurkspad, tomatpuré, rapsolja och grillkrydda.
- Lägg vegobitarna på bleck och rosta av i ugn* på 190° C 20% fukt 15 min.
- Håll upp pyttpotatis med lök i bleck och fördela de rostade vegobitarna över pyttpotatisen, rör runt och baka av i ugn* 190°C 20% fukt i 15 min.
- Servera med Felix Rödbetor och Felix Ketchup.

*Vi har använt oss av Rationalugn, har du kombi-
ugn ställ in på 190°C med öppet spjäll i 15 min.



Anamma Vegobitar är goda,
veganska bitar baserade på soja-
protein som passar utmärkt för dig
som vill laga vegetariska grytor från
grunden. Bitarna är nyckelhålmärkta
med rikt proteininnehåll och passar
alla då de är fria från både gluten,
mjölk, ägg och animaliska råvaror.
Tillagade i Sverige. Anamma Vegobitar
har mer än 40% mindre klimatpå-
verkan jämfört med kycklingbitar.