

Tid for potetsalat!

Lag Mills Potetsalat med din egen vri!



Delikat Potetsalat skifter navn til Mills Potetsalat

Vi endrer navn på både storhusholdning – og dagligvaresortimentet. Nytt navn medfører nytt varenummer, men salatene er selvsagt de samme gode. Bestiller du en Delikat salat på gammelt nummer blir det automatisk linket til det nye hos din grossist. Nye nummer og oppdaterte emballasjer finner du her. Ta gjerne kontakt med oss om du har noen spørsmål.



Bland Mills Potetsalat med noen
av disse kombinasjonene
eller lag dine egne,
spennende kombinasjoner 😊

Potetsalat med mynte og erter*



Saften av 2/4
sitroner



4/8 fedd finhakk
hvitløk



50g/100g kuttet
gressløk



50g/100g kuttet
mynte



250g/500g kokte
grønne erter

Potetsalat med kapers og vårløk*



100g/200g grovkornet
Dijonsennep



150g/300g finhakk
vårløk



100g/200g kapers

Mengdene er beregnet å passe til innblanding i én 2,5kg / 5 kg bønne

Bland Mills Potetsalat med noen av disse kombinasjonene eller lag dine egne, spennende kombinasjoner 😊

Potetsalat med brokkoli og pastinakk*



75g/150g brokkoli



75g/150g pastinakk



75g/150g blomkål



75g/150g gulrot

Potetsalat med Ras-el-Hanout*



8g/16g Ras-el-Hanout



240g/480g stekt sellerirot i terninger



600g/1200g lettkokt brokkoli

Mengdene er beregnet å passe til innblanding i én 2,5kg / 5 kg bønne

Bland Mills Potetsalat med noen av disse kombinasjonene eller lag dine egne, spennende kombinasjoner 😊

Potetsalat med fennikel og dill*



Saften av 2/4 sitroner



50g/100g finhakket dill



240g/480g blanchert fennikel i biter

Potetsalat med pepperrot og grønne erter*



120g/240g sitronsaft og skall av ½/1 sitron



30g/60g finhakket hvitløk



12g/24g revet pepperrot



120g/240g finhakket vårløk



600g/1200g kokte grønne erter

Mengdene er beregnet å passe til innblanding i én 2,5kg / 5 kg bøtte

Frittata med Mills Potetsalat og chorizo



2,5 kg Mills Potetsalat med Vårløk og CF
850g chorizo
8 gule løk
25 egg
Melange til steking

- Strimle løken
- Del chorizo i biter
- Fres løken og pølsebitene i margarin
- Ha dette i en gastrormform

- Bland egg og Mills Potetsalat
- Hell blandingen over løken og pølsebitene
- Smak til med salt og pepper

- Stek omeletten i ovnen på 190-200 grader
5 – 20 minutter - tilpass steketiden til din ovn

TIPS: her er det bare å bruke det du måtte ha av rester som f.eks. pølser, paprika, vårløk, kylling osv. Du er proff, du vet hva som passer 😊



TID FOR Potetsalat



PROFF PARTNER



Mills Vårløk Potetsalat CF
1 x 2,5 kg
EPDnr: 6 558 548



Mills Klassisk Potetsalat
1 x 5 kg
EPDnr: 6 563 118

- 🍴 Potetsalater klare til bruk
- 🍴 Basert på ferske norske poteter
- 🍴 Enkelt å variere

