

**Abba**  
ANNO *Kungshamn* 1838

# COOLA LAX- & FISKBULLAR



**Fiskbullar i buljong**  
6,8 kg (avrunden vikt)  
4,8 kg / ca 330-350 st)  
Art nr 453004164



**Fiskbullar i buljong**  
6 st à 2,3 kg (avrunden vikt)  
1,9 kg / ca 130-140 st)  
Art nr 453004162



**Laxbullar i buljong**  
6 st à 2,3 kg (avrunden vikt)  
1,7 kg / ca 130-150 st)  
Art nr 453004166



**Laxqueneller i buljong**  
6 st à 2,3 kg (avrunden vikt)  
1,7 kg / ca 50-60 st)  
Art nr 453004167

# COOLA LAX- & FISKBULLAR

- Queneller och bullar från Abba är inte bara goda, de kan även anses vara nyttig mat då de uppfyller kraven för nyckelhålmärkning.
- Våra bullar och queneller är gjorda i Kungshamn, på den svenska västkusten.
- Beroende på råvarutillgång varieras sammansättningen av fisk i fiskbullarna mellan: Torsk, Kolja, Sej och Guldlax. I quenellerna och laxbullarna förekommer även lax som är odlad i Norge.
- Burkarna har inte bara ny och fin design, de är naturligtvis även fria från Bisfenol-A.



*Går enkelt att göra  
som en pastagrätång  
- se receptet på  
vår hemsida*

## LAXBULLAR I KRÄMIG TOMATSÅS

*10 / 100 port*

1,2 kg / 12 kg  
50 g / 500 g

Abba® Laxqueneller i buljong  
Matolja

### Tomatsås

150 g / 1,5 kg  
10 g / 100 g  
30 g / 300 g  
100 g / 1 kg  
800 g / 8 kg  
300 g / 3 kg  
10 g / 100 g  
10 g / 100 g  
3 g / 30 g  
2 g / 20 g  
4 g / 40 g  
3 g / 30 g

Gul lök, hackad  
Vitlök, riven  
Felix® Tomatpuré  
Felix® Tomatketchup  
Tomater, krossade  
Matlagningsgrädde  
Grönsaksbuljong, pulver  
Vitvinsvinäger  
Basilika  
Oregano  
Salt  
Svartpeppar, grovmalen

### Till servering

200 g / 2 kg  
100 g / 1 kg

Tomater, färska  
Ost, riven

1,7 kg / 17 kg

Pasta, kokt

### Gör så här:

Öppna burken med laxbullarna och häll över spadet i en bunke (skall användas till tomatsåsen)

Vänd laxbullarna i matolja och baka av de i förvärmad ugn på 200°C i 8-10 min

Fräs lök, vitlök, basilika och oregano i matolja. Låt fräsa så att smakerna kommer fram från de torkade örterna, slå därefter på vinägern och låt sjuda en minut.

Tillsätt därefter tomatpuré, tomatketchup, krossade tomater, grönsaksbuljong och buljongen från laxbullarna.

Låt detta koka upp och tillsätt därefter matlagningsgrädden.

Dela de färska tomaterna i mindre bitar.

Smaka av såsen med salt och grovmalen svartpeppar, tillsätt till sist de färska tomaterna och de rostade laxbullarna.

Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.



*Buljongen som bullarna ligger i är en jättebra grund att göra sås på.*

## LAXBULLAR MASALA MED HAVRERIS OCH LIME- & VITLÖKSYOGHURT

*10 / 100 port*

1,2 kg / 12 kg  
30 g / 300 g

Abba® Laxbullar i buljong  
Matolja

200 g / 2 kg  
100 g / 1 kg  
50 g / 500 g  
70 g / 700 g  
300 g / 3 kg  
200 g / 2 kg  
30 g / 300 g  
2 g / 20 g  
4 g / 40 g  
10 g / 100 g

Morot, skivad  
Paprika röd, skivad  
Purjolök, skivad  
Tikka Masala Spice Mix  
Vatten  
Crème Fraiche  
Majsstärkelse  
Salt  
Svartpeppar, grovmalen  
Limejuice

**Till servering**  
1,5 kg / 15 kg

Havreris, kokt

### Gör så här:

Öppna laxbullarna och häll över buljongen i en bunke, denna ska användas senare i såsen.

Vänd laxbullarna i matolja och baka av dem i förvärmad ugn på 200°C i 8-10 min.

Fräs morot, paprika och purjolök i matolja tills de har mjuknat något.

Tillsätt Tikka Masala krydda, vatten och crème fraiche. Låt småkoka 5-10 min.

Red av såsen med majsstärkelse och tillsätt de värmda laxbullarna. Smaka av med salt, limejuice och grovmalen svartpeppar.



# THAIGRYTA MED HETA FISKBULLAR

10 / 100 port

1,2 kg / 12 kg	Abba® Fiskbullar i buljong
25 g / 250 g	Currypasta*, röd
50 g / 500 g	Matolja
75 g / 750 g	Buljong från fiskbullarna
400 g / 4 kg	Kokosmjölk
250 g / 2,5 kg	Matlagningsgrädde
250 g / 2,5 kg	Mellanmjölk
100 g / 1 kg	Fiskbuljong
15 g / 150 g	Currypasta*, röd
5 g / 50 g	Limejuice
300 g / 3 kg	Potatis, kokt, skivad
200 g / 2 kg	Bambuskott, konserv, strimlade
200 g / 2 kg	Minimajs
300 g / 3 kg	Gul lök, skivad
300 g / 3 kg	Morot, skivad
6 g / 60 g	Salt
100 g / 1 kg	Salladslök, tunt skuren

## Till servering

400 g / 4 kg Ris, okokt

## Gör så här:

Öppna fiskbullarna och håll av buljongen.

**OBS! Spara buljongen.**

Mixa currypasta med matolja och buljongen från fiskbullarna, håll över fiskbullarna och blanda runt. Låt stå och marinera i minst 12 timmar.

Baka sedan av i förvärmad ugn 200°C i 8 - 10 min eller tills de har fått en härlig gyllenbrun färg.

Fiskbullar är en mycket prisvärd produkt som dessutom är rik på Omega 3



## "Het"sås

Koka upp kokosmjölk, grädde, mjölk, buljongen och röd currypasta. Tillsätt gul lök, morot och vitlök.

Låt småkoka tills löken har mjuknat, red av med majsstärkelse och tillsätt därefter bambuskott, minimajs och den kokta potatisen.

Smaka av med salt och limejuice

Vänd till sist ner de rostade fiskbullarna och toppa med tunt skuren salladslök.

Servera med kokt ris och en salladsbuffé.

*\*Santa Maria Currypasta innehåller inte skaldjur.*

## FRASIGA LAXQUENELLER MED NUDLAR

Hämta receptet genom att scanna QR-koden

