

# *Easybag Cooking*

KOKEBOK



# Innhold

SAMARBEIDSPARTNERE / S. 2

EASY COOKING SYSTEM / S. 3

UTSTYR / S. 4

OPPVARMINGSMULIGHETER / S. 4

MATRETTER / S. 5

KONTAKT OSS / S. 35

---

## Samarbeidspartnere

TIL EASYBAG MENY BOK 2016



**DØNN ÆRLIG®**  
Catering & Conditori

**MATPROFF.NO**



**BarntilBords.no**  
LIVSLANG MATGLEDE



**ENSKOV EMBALLASJE**  
ENSKOV PACKAGING

# Easy Cooking System

ENGSKOV EMBALLASJE PRESENTERER EASYBAG COOKING MENY BOK  
- hvordan bruke Easybag poser

Menyboken avdekker hvordan posene kan brukes til alle typer matretter og hvilken oppvarming som er best egnet. Alt nytt er litt nytt, men når man har jobbet med posen en gang så kjenner man den neste gang. Dette vil også gjelde for sluttbruker.

## Plassbesparende

Easybag i Transport Rack skaper over 50% mer plass enn tradisjonelle aluformer og langt mer plass i varmekasser da Easybag kan stables i høyden. Maten blir ikke knust da forseglede Easybag posen tåler stort trykk. Easybag før bruk reduserer også lageret med hele 90%.



## Varmehold

Easybag holder ekstremt godt på varmen og spesielt hvis posene oppbevares i isopor varmekasser.



## Hjelpemidler

Easy Fill and Seal apparatet forenkler påfylling av posen og samtidig forsegles posen liggende i skråbrettet med en fot pedal. For mindre produksjoner kan vi anbefale et rimeligere bordapparat som kun forseglar.

## Matsikkerhet

Transporten og maten er 100% sikret!

## Funksjonalitet

Mange tror at veggene kollapser når plastlokket er fjernet, men det er feil. Veggene står like godt som på en aluminiumform. Maten i posen holder veggene oppe. Posen legges på benken og man klipper av plastlokket ved å starte med sveiseflippen, for så å klippe litt på hver side, for så å rive av resten og lokket krøller seg automatisk sammen i en rull bakerst.



# Utstyr

TIL FYLLING, FORSEGLING OG FORSKJELLIGE  
TYPER OVNER/OPPVARMING



# Matretter

MIDDAGER / S. 6

GRYTERETTER / S.10

POTETER / S. 12

GRØNNSAKER / S. 14

RIS / S. 16

PØLSER / S. 18

PASTA / S. 19

EGGERØRE / S. 20

SUPPE / S. 22

FISK/SJØMAT / S. 24

KJØTT / S. 27

GRILL / S. 32



## **NB! HUSK:**

VED OPPVARMING I KOMBIDAMPER/OVN MÅ DET STIKKES TO SMÅ HULL I POSEN SOM VIST PÅ BILDET.

Hullene medfører ikke lekkasje.

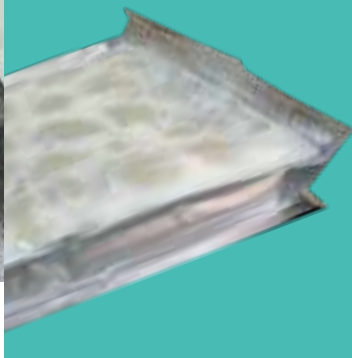




**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## *Fiskeboller i hvit saus*

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 45 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### **KOMMENTARER**

Vi kan anbefale "Easybag" apparatet ved påfylling av glovarm saus. Kjøttkakene blir lagt frosne i posene. 75% full pose passer til porsjonene nevnt under. Avslutt med å klemme ut luft av posen før forsegling.

### **PORSJONER**

Easybag Nr 1: ca 50 porsjoner (barn) ca 40 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 35 porsjoner (barn) ca 30 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 15 porsjoner (barn) ca 10 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 10 porsjoner (barn) ca 15 (voksen)



## NB!

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



# Kjøttkaker i brun saus

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 45 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

## KOMMENTARER

Vi kan anbefale "Easybag" apparatet ved påfylling av glovarm saus. Kjøttkakene blir lagt frosne i posene. 75% full pose passer til porsjonene nevnt under. Avslutt med å klemme ut luft av posen før forsegling.

## PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 50 porsjoner (barn) ca 30 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 25 porsjoner (barn) ca 15 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 15 porsjoner (barn) ca 5 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 5 porsjoner (barn) ca 2 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Lapskaus med pølsebiter og grønnsaker

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 45 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

Her passer "Easybag" apparatet godt inn og 75% full pose passer til porsjonene nevnt under. Avslutt med å klemme ut luft av posen før forsegling.

### PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 30 porsjoner (barn) ca 26 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 20 porsjoner (barn) ca 18 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 10 porsjoner (barn) ca 8 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 5 porsjoner (barn) ca 3 (voksen)





**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Pølsegryte

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 40 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

Her passer "Easybag" apparatet godt inn ved påfylling av glovarm mat. 75% full pose passer til porsjonene nevnt under. Avslutt med å klemme ut luft av posen før forsegling.

### PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 50 porsjoner (barn) ca 35 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 35 porsjoner (barn) ca 22 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 15 porsjoner (barn) ca 10 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 7 porsjoner (barn) ca 4 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Tikka Masala

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 40 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

Her passer MAGENTA 421 MGMIDS "Easybag" apparatet godt inn.  
90% full pose passer til porsjonene nevnt under.

### PORSJONER

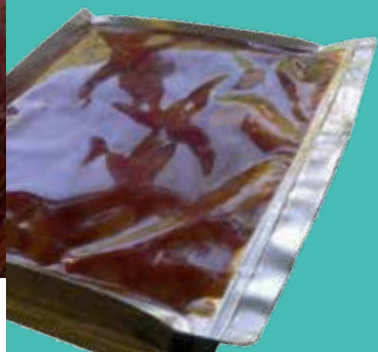
Easybag Nr 1: ca 50 porsjoner (barn) ca 35 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 35 porsjoner (barn) ca 22 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 15 porsjoner (barn) ca 10 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 7 porsjoner (barn) ca 4 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



# Bacalao

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 45 minutter

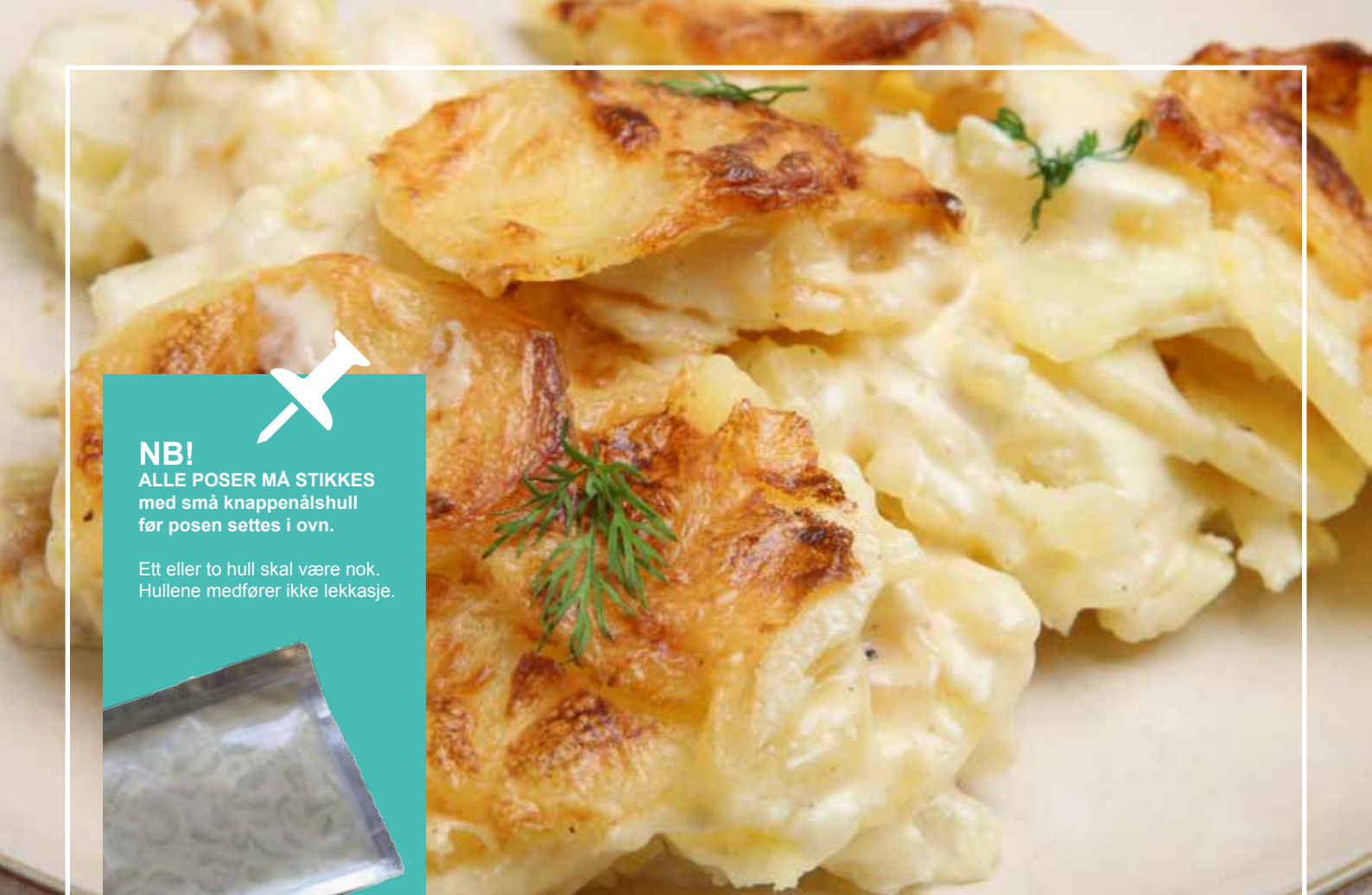
**OVNSTYPE:** Kombidamper

## KOMMENTARER

Vi anbefaler "Easybag" apparatet ved påfylling av glovarm saus. 75% full pose passer til porsjonene nevnt under. Avslutt med å klemme ut luft av posen før forsegling.

## PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 50 porsjoner (barn) ca 35 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 35 porsjoner (barn) ca 22 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 15 porsjoner (barn) ca 10 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 7 porsjoner (barn) ca 4 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Flotegratinerte poteter

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 40 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

Generelt kan det være lurt å innarbeide seg en brette tek-nikk på posene som vist i begynnelsen av videofilmen. Brett alle poser åpen som skal fylles for så å fylle alle, for så å sveise alle.

### PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 50 porsjoner (barn) ca 35 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 35 porsjoner (barn) ca 22 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 15 porsjoner (barn) ca 10 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 7 porsjoner (barn) ca 4 (voksen)



## *Ovnsbakte Amadine poteter*

**TEMPERATUR:** Bakes i CV ovn 140°C på kombidamp  
**TID:** ca 45 - 50 minutter (Varierer på pakkestørrelse og potetstørrelse)  
**OVNSTYPE:** Kombidamper

### **KOMMENTARER**

Her kan det være lurt å innarbeide seg en brette teknikk på posene som vist i begynnelsen av videofilmen.  
Brett alle poser åpen som skal fylles for så å fylle alle, for så å sveise alle.

### **PORSJONER**

Easybag Nr 1: ca 70 porsjoner (barn) ca 50 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 45 porsjoner (barn) ca 32 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 25 porsjoner (barn) ca 20 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 12 porsjoner (barn) ca 6 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Gulrot

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 30 minutter / Ikke tilfør væske

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

90 % full pose passer til porsjonene nevnt under.

### PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 80 porsjoner (barn) ca 65 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 50 porsjoner (barn) ca 40 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 25 porsjoner (barn) ca 20 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 12 porsjoner (barn) ca 8 (voksen)



**NB!**

**ALLE POSER MÅ STIKKES**  
med små knappenålshull  
før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok.  
Hullene medfører ikke lekkasje.



## *Gulrot, mais, erter og blomkål*

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 30 minutter / Ikke tilfør væske

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### **KOMMENTARER**

90 % full pose passer til porsjonene nevnt under.

### **PORSJONER**

Easybag Nr 1: ca 120 porsjoner (barn) ca 80 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 80 porsjoner (barn) ca 60 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 30 porsjoner (barn) ca 20 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 15 porsjoner (barn) ca 10 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Ris

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam  
**TID:** 45 minutter (dobbelt med vann av dose ris)  
**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

Her kan "Easybag" apparatet passe godt inn. 75% full pose passer til porsjonene nevnt under. Avslutt med å klemme ut luft av posen før forsegling.

### PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 60 porsjoner (barn) ca 25 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 40 porsjoner (barn) ca 18 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 20 porsjoner (barn) ca 12 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 10 porsjoner (barn) ca 4 (voksen)





# Risengrynsgrøt

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 1 time

**OVNSTYPE:** Kombidamper

## KOMMENTARER

Vi anbefaler full pose og «Easybag» apparatet.

## PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 27 porsjoner (barn) ca 22 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 20 porsjoner (barn) ca 15 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 7 porsjoner (barn) ca 4 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 3 porsjoner (barn) ca 2 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## *Pølser i brun saus (uten melk og gluten)*

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 45 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### **KOMMENTARER**

Her kan "Easybag" apparatet passe godt inn. 75% full pose passer til porsjonene nevnt under. Avslutt med å klemme ut luft av posen før forsegling.

### **PORSJONER**

Easybag Nr 1: ca 45 porsjoner (barn) ca 25 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 33 porsjoner (barn) ca 18 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 20 porsjoner (barn) ca 12 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 8 porsjoner (barn) ca 3 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES  
med små knappenålshull  
før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok.  
Hullene medfører ikke lekkasje.



## Pølser

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 25 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

Ikke tilfør væske

### PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 50 porsjoner (barn) ca 35 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 35 porsjoner (barn) ca 20 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 20 porsjoner (barn) ca 15 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 10 porsjoner (barn) ca 7 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappnålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



# Pasta

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 45 minutter

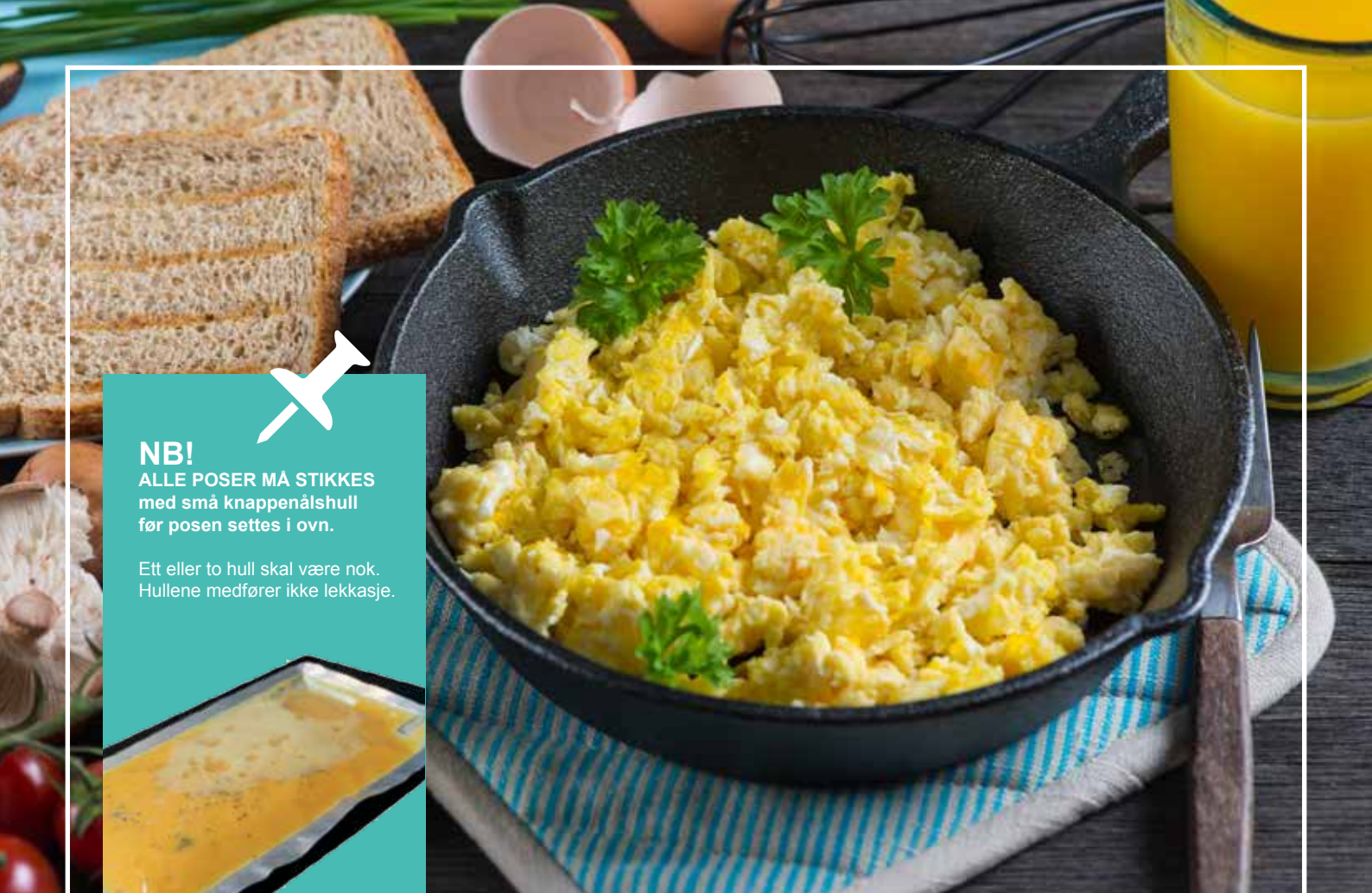
**OVNSTYPE:** Kombidamper

## KOMMENTARER

Her kan "Easybag" apparatet passe godt inn. 75% full pose passer til porsjonene nevnt under. Avslutt med å klemme ut luft av posen før forsegling.

## PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 60 porsjoner (barn) ca 25 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 40 porsjoner (barn) ca 18 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 20 porsjoner (barn) ca 12 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 10 porsjoner (barn) ca 4 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Eggerøre

**TEMPERATUR:** Varmerbehandle på 100 % damp - 100 grader

**TID:** 5 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

Eggemasse og krydder fylles i Easybag. Etter 5. minutter varmebehandling.

Ta posen ut av ovn og kna stivnet eggemasse inn i løs eggemasse. Fortsett behandlingen til all eggemasse er koagulert.

Kna massen hvert 5 eller 7 minutt. Avkjøl for oppbevaring. Lang holdbarhet ved riktig oppbevaring.

### PORSJONER

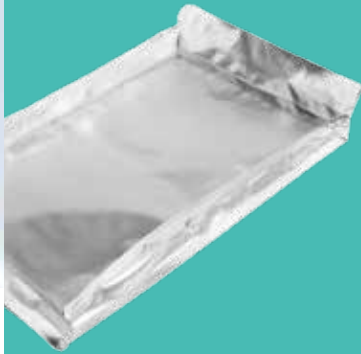
Be om kalkulator tilsendt i epost (.xls format)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Tomatsuppe

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 45 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

Her kan "Easybag" apparatet passe godt inn. 90 % full pose passer til porsjonene nevnt under. Avslutt med å klemme ut luft av posen før forsegling.

### PORSJONER

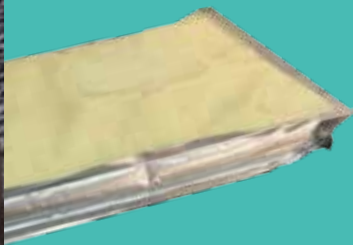
Easybag Nr 1: ca 27 porsjoner (barn) ca 16 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 18 porsjoner (barn) ca 10 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 8 porsjoner (barn) ca 4 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 4 porsjoner (barn) ca 2 (voksen)



## NB!

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



# Blomkålsuppe

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 45 minutter

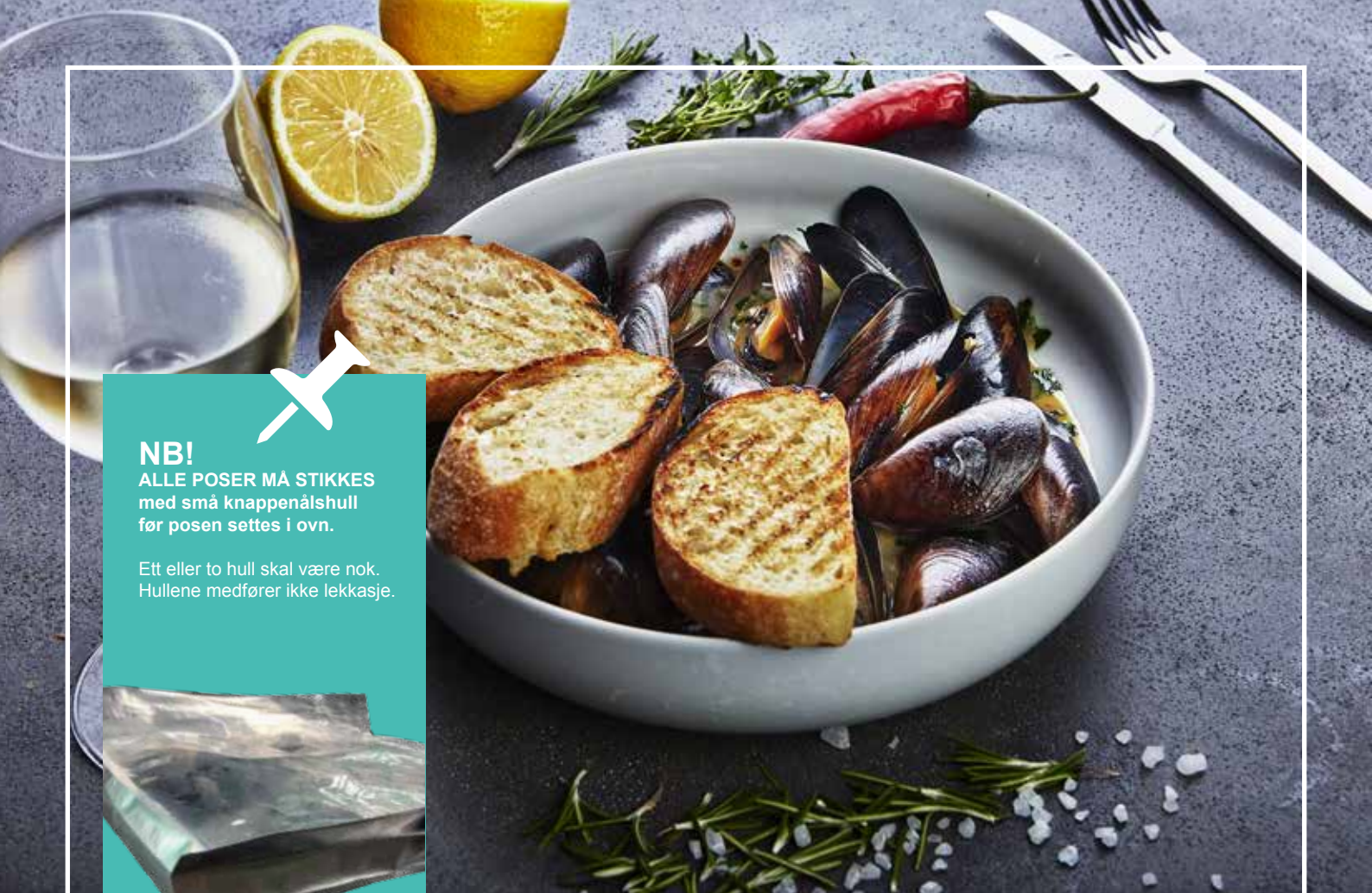
**OVNSTYPE:** Kombidamper

## KOMMENTARER

Her kan "Easybag" apparatet passe godt inn. 90 % full pose passer til porsjonene nevnt under. Avslutt med å klemme ut luft av posen før forsegling.

## PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 27 porsjoner (barn) ca 16 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 18 porsjoner (barn) ca 10 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 8 porsjoner (barn) ca 4 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 4 porsjoner (barn) ca 2 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES  
med små knappenålshull  
før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok.  
Hullene medfører ikke lekkasje.



# Blåskjell

**TEMPERATUR:** 600 grader

**TID:** 12 minutter (Se etter om alle skjell har åpnet seg skikkelig)

**OVNSTYPE:** Grill

## KOMMENTARER

Åpne posen litt i hjørnet for å slippe ut damp.

## PORSJONER

Easybag Nr 1: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen) • Easybag Nr 2: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 6 porsjoner (barn) ca 2 (voksen) • Easybag Nr 4: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen)





**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Fiskegrateng

**TEMPERATUR:** Be om tilsendt kalkulator/oppskrift på epost (.xls format)

**TID:** Bakes i ovn på 120 C til kjerne temperaturen når 72 C

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

Fres løk og hvitløk i smøret løses opp maisenna i melken fra kaldt og kok opp melken under omrøring Avkjøl sausen litt. Tilsett løk i sausen. Kjør saus på blender/stavmixser. Pisk opp eggmassen før eggene kjøres inn i sausen med krydderet.

Bland torskbitene, poteter og revet ost inn i sausen og hell gratengmassen over i Easybag. Jevn ut. Ikke sveis helt.

Klem ut overflødig luft og sveis, mens formen er varm. Avkjøles!

Ved servering. Fjern plastfilmen over. Dryss over brødrasp og revet ost bakes i ovn på 160C

### PORSJONER

Easybag Nr 1: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen) • Easybag Nr 2: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen)

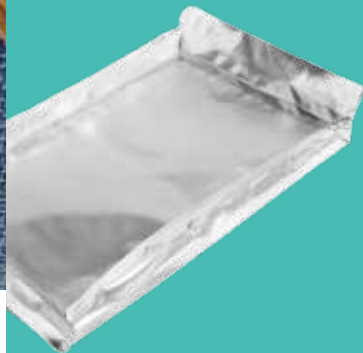
Easybag Nr 3: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen) • Easybag Nr 4: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Fiskestykker vakuument i vannbad

**TEMPERATUR:** Vannbad

**TID:** -

**OVNSTYPE:** -

### KOMMENTARER

Fiskestykkene legges i posen og vakuumeres. Posen senkes i vannbadet. Mer informasjon kommer....

### PORSJONER

Easybag Nr 1: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen) • Easybag Nr 2: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen)  
Easybag Nr 3: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen) • Easybag Nr 4: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Lasagne

**TEMPERATUR:** Be om tilsendt kalkulator på epost (.xls format)

**TID:** \_ minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

Her kan "Easybag" apparatet passe godt inn. 90 % full pose passer til porsjonene nevnt under. Avslutt med å klemme ut luft av posen før forsegling.

### PORSJONER

Easybag Nr 1: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen) • Easybag Nr 2: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen)  
Easybag Nr 3: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen) • Easybag Nr 4: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## *Kyllinglår og vinger*

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 45 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### **KOMMENTARER**

-

### **PORSJONER**

Easybag Nr 1: ca 50 porsjoner (barn) ca30 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 35 porsjoner (barn) ca 20 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 18 porsjoner (barn) ca 10 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 6 porsjoner (barn) ca 3 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES  
med små knappenålshull  
før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok.  
Hullene medfører ikke lekkasje.



## Kjøttpudding

**TEMPERATUR:** 100 grader/Steam

**TID:** 45 minutter

**OVNSTYPE:** Kombidamper

### KOMMENTARER

-

### PORSJONER

Easybag Nr 1: ca 50 porsjoner (barn) ca30 (voksen) • Easybag Nr 2: ca 35 porsjoner (barn) ca 20 (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 18 porsjoner (barn) ca 10 (voksen) • Easybag Nr 4: ca 6 porsjoner (barn) ca 3 (voksen)



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.

## Lammelår

**TEMPERATUR:** 160 grader  
**TID:** Etter 35 minutter bør lokket fjernes.  
Grille med over varme i 5 minutter  
**OVNSTYPE:** Vanlig stekeovn

### KOMMENTARER

Easybag halverer tiden !!

### PORSJONER

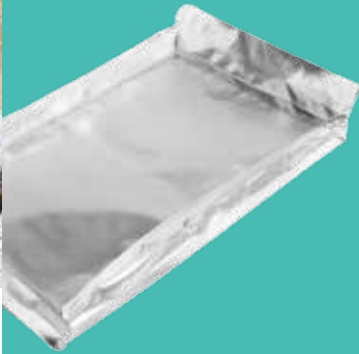
Easybag Nr 1: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen) • Easybag Nr 2: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen)  
Easybag Nr 3: ca 6 porsjoner (barn) ca 2 (voksen) • Easybag Nr 4: ca \_ porsjoner (barn) ca \_ (voksen)



**NB!**

**ALLE POSER MÅ STIKKES**  
med små knappenålshull  
før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok.  
Hullene medfører ikke lekkasje.



## Ribbe

**TEMPERATUR:** 180 grader

**TID:** -

**OVNSTYPE:** Vanlig stekeovn

### KOMMENTARER

Tilfør væske, salt og pepper evt annet. Legg ribbestykket med svor ned.

Etter 20min ta ut posen og fjern plastlokket.

Snu ribbestykket og gjør de vanlige prosedyrer.



**NB!**

ALLE POSER MÅ STIKKES med små knappenålshull før posen settes i ovn.

Ett eller to hull skal være nok. Hullene medfører ikke lekkasje.



## Laksefilet på engangsgrill

**TEMPERATUR:** 600 grader

**TID:** 8 minutter

**OVNSTYPE:** Engangsgrill

### KOMMENTARER

Klipper av plastlokk med saks/kniv.



**UT PÅ TUR!  
TA MED MATLAGINGEN UT.**  
Laks på engangsgrill er et sunt og godt alternativ.



# Notater

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# Notater

A series of horizontal dotted lines for writing, arranged in a regular pattern across the page.

# Kontakt oss

**ENSKOV EMBALLASJE AS**  
Nedre Skøyen vei 11, 0276 Oslo, Norway  
+47 22 22 00 12  
post@engskovemballasje.no  
www.easybagcooking.com

**LASSE JØRGENSEN**  
*Daglig Leder*  
+47 930 26 456  
lasse.jorgensen@engskovemballasje.no

**PER KROGEIDE**  
*Salgskonsulent*  
+47 920 22 597  
per.krogeide@engskovemballasje.no

**ANNITA ENSKOV JØRGENSEN**  
*Administrasjon*  
+47 900 46 941  
annita.jorgensen@engskovemballasje.no

**ERIK EINESSON**  
*Salgskonsulent*  
+47 983 52 616  
erik@engskovemballasje.no

## VAREBESTILLING FOR STORKJØKKEN KUNDER:

bestilling@engskovhandel.no / bestilling@easybag.no  
Telefon: 21 41 55 40 eller SMS: 930 26 456

**Vi fyller inn mer og mer info hele tiden  
og vi ønsker å rette en stor takk til alle som bidrar  
til Easybag Cooking Konseptet® og bruken av posene.**

