

FINDUS WEBB-TV - GRÖN DELI

By

OAS PRODUCTION

Copyright Oas Production

RECEPT 1: PASTA MED LAXSPETT (PETER)

Produkt: Bladspenat, paprika & sockerärter

FADE IN:

INT. FINDUS/BJUV - CHEF'S CORNER - DAG

SUPER: FINDUS I KÖKET!

Peter står bakom ett berg av grönsaker, rotfrukter och andra inbjudande matprodukter.

PETER

Hej! Jag heter Peter och är kock på Findus. Idag tänkte jag laga laxspett och pasta med en modern grönsaksblandning med ost och solrosfrön...

Han håller upp en påse med Findus Grön Deli.

PETER (FORTS.)

Allt ni behöver göra är att klippa upp påsen med Grön Deli...

Han håller grönsakerna i en panna och tillsätter 2,5 dl matlagingsgrädde.

PETER (FORTS.)

Lägg i en panna, värm på jämn temperatur och håll i grädde så framhäver ni smaken av bladspenat, paprika och sockerärter ännu mer!

Han kryddar med lite salt och nymalen svartpeppar.

PETER (FORTS.)

Till detta tänker jag mig ett laxspett, det skulle förhöja smakupplevelsen ytterligare!

Han plockar fram två lax på spett.

PETER (FORTS.)

Dessutom skulle det vara gott med en smarrig thai chilisås som jag sedan kan glasera laxen med.

Han rör snabbt och enkelt ihop såsen som han sedan glaserar laxen med.

Efteråt tar han fram lite sesamfrön.

PETER (FORTS.)

Jag tänkte dessutom rulla laxen i de nyttiga och smakrika sesamfröna och vill man framhäva smaken ytterligare kan man rosta dem före.

Han lägger sesamfröna i en torr panna.

PETER (FORTS.)

Rosta dem på medelvärme tills de fått lite färg och börjar dofta.

Därefter rullar han laxen i sesamfröna.

PETER (FORTS.)

Perfekt! Men jag har glömt något...
Pastan! Pricken över i'et!

Han tar fram färsk pasta (fullkorn-Penne), lägger det i en redan kokande kastrull med vatten.

PETER (FORTS.)

Färsk pasta, tar bara 2-3 minuter, perfekt om man inte vill lägga för många timmar i köket!

Han rör om i pannan med grönsaker, vänder på spetten, håller av pastan och därefter blandar han pastan och grönsakerna.

Han luktar på maten.

PETER (FORTS.)

Mmmm... så gott det doftar!

Han lägger upp allt på ett stort inbjudande fat.

PETER (FORTS.)

Så där, snabbt och enkelt!
Chiliglaserade laxspett och pasta i en modern grönsaksblandning med ost och solrosfrön, gott va?!

CLOSE UP: Det upplagda fatet med en smakrik och tilltalande bakgrund.

SUPER: ÄT MER GRÖNT!

FADE TO BLACK

RECEPT 2: CHORIZO MED GRÖNSAKER I MUSTIG SÅS (PETER)

Produkt: Bladspenat, kikärter & grillad paprika

FADE IN:

INT. FINDUS/BJUV - CHEF'S CORNER - DAG

SUPER: FINDUS I KÖKET!

Peter står bakom ett berg av grönsaker, rotfrukter och andra inbjudande matprodukter.

PETER

Hej! Jag heter Peter och är kock på Findus. Idag tänkte jag laga chorizos och en spännande grönsaksblandning med fyllig tomatsås... och till detta skulle potatis passa utmärkt.

Han tar fram lite potatis som han tvättar för att sedan klyfta.

PETER (FORTS.)

Idag gör jag potatisen själv men skulle ni ha ont om tid så har Findus en god potatisblandning som ni värmer ca 20 min i ugn.

Han visar påsen med potatisblandningen.

PETER (FORTS.)

Hur som helst, jag klyftar potatisen, dom ska helst vara av en fast sort.

Han lägger dem i en ugnsfast form.

PETER (FORTS.)

Ringla olivolja över dem och låt stå i ugn på 250 grader i ungefär en halvtimme.

Han ställer in formen i ugnen.

PETER (FORTS.)

Till detta skulle det vara gott med lite rostad vitlök och italienska örter.

Peter tar fram Findus egna örter och en vitlök som han förbereder.

PETER (FORTS.)
Medan potatisen och vitlöken gottar
till sig grillar jag korvarna...

Han tar fram korvarna och lägger dem i stekpannan.

PETER (FORTS.)
Men tänk på hygien... speciellt
när ni har att göra med rått kött!

Han använder en stekpincett.

PETER (FORTS.)
Och nu till grönsaksblandningen...

Han håller upp påsen med Grön Deli och tar fram en panna och klipper upp påsen.

PETER (FORTS.)
Det är bara att klippa upp påsen
med Grön Deli...

Han håller ner grönsakerna i pannan. Det fräser lätt när grönsakerna hamnar i pannan.

PETER (FORTS.)
En unik blandning av bladspenat,
kikärter och grillad paprika... som
ligger i en fyllig och god
tomatsås.

Han vänder korvarna och rör därefter runt i pannan med grönsaker.

PLING! - potatisen är klara.

PETER (FORTS.)
Potatisen och den rostade vitlöken
är klara!

Han tar ut potatisen, strör lite flingsalt över dem innan han lägger dem i pannan tillsammans med grönsakerna och rör runt.

PETER (FORTS.)
För att förhöja smaken ytterligare!

Han lägger upp de perfekt grillade korvarna, lägger grönsaksblandningen bredvid och den rostade vitlöken och örterna kommer till sist på ett stort inbjudande fat.

PETER (FORTS.)
 Wow! Enklare blir det inte...
 Chorizos och en spännande
 grönsaksblandning med en fyllig
 tomatsås, gott va?!

CLOSE UP: Det upplagda fatet med en smakrik och tilltalande bakgrund.

SUPER: ÄT MER GRÖNT!

FADE TO BLACK

RECEPT 3: FALUKORV MED GRILLADE TOMATER & GRÖNSAKER I CURRYSÅS (KENNETH)

Produkt: Potatis, blomkål & kikärter i mild currysås med bladspenat

FADE IN:

INT. FINDUS/BJUV - CHEF'S CORNER - DAG

SUPER: FINDUS I KÖKET!

Kenneth står bakom ett berg av grönsaker, rotfrukter och andra inbjudande matprodukter.

KENNETH
 Hej! Jag heter Kenneth och är kock på Findus. Idag tänkte jag laga falukorv med grillade tomater och en spännande grönsaksblandning med mild currysås till, och enkelt ska det va!

Han håller upp en påse med Findus Grön Deli.

KENNETH (FORTS.)
 Allt ni behöver göra är att klippa upp påsen med Grön Deli... Håll ut innehållet i en panna, värm på jämn temperatur så har ni en smarrig och nyttig grönsaksblandning med bland annat blomkål och bladspenat som passar till det mesta, dessutom innehåller den potatis och kikärter!

Han håller upp en stor falukorv.

KENNETH (FORTS.)
 Jag tänkte blanda något så svenskt
 som falukorv med något så
 orientaliskt som curry! Medan
 grönsakerna gottar till sig så kan
 jag fixa resten...

Han strimlar falukorven och lägger skivorna i en wokpanna.

Han häller över grönsaksblandningen i wokpannan och blandar
 korven med grönsakerna.

KENNETH (FORTS.)
 Till detta passar grillade tomater.

Han delar små cocktailtomater i halvor och lägger dem i en
 form och toppar sedan med smulad fetaost.

KENNETH (FORTS.)
 Gratinera i ugnen på 250 grader i
 3-4 minuter eller tills osten fått
 lite färg...

Han sätter in formen i ugnen och tar sedan fram Findus
 Asiatiska kryddor.

KENNETH (FORTS.)
 Till detta tänkte jag mig Thai
 kryddor.

Han blandar lite kryddor.

PLING!

KENNETH (FORTS.)
 Då var tomaterna klara!

Han tar ut formen ur ugnen (och kryddar med örtblandningen).

Han lägger upp allt på ett stort inbjudande fat.

KENNETH (FORTS.)
 Voila! Så snabbt... och så
 enkelt! Falukorv med grillade
 tomater och en spännande
 grönsaksblandning med en mild
 currysås, ser smarrigt ut va?!

CLOSE UP: Det upplagda fatet med en smakrik och tilltalande
 bakgrund.

SUPER: ÄT MER GRÖNT!

FADE TO BLACK

**RECEPT 4: GRILLADE KYCKLINGFILEÉR, COUSCOUS OCH
CITRONKESELLA (KENNETH)**

Produkt: Haricots Verts, grillade tomater & rödlök

FADE IN:

INT. FINDUS/BJUV - CHEF'S CORNER - DAG

SUPER: FINDUS I KÖKET!

Kenneth står bakom ett berg av grönsaker, rotfrukter och andra inbjudande matprodukter.

KENNETH

Hej! Jag heter Kenneth och är kock på Findus. Idag tänkte jag grilla kycklingfiléer och ro ihop lite couscous och citronkesella. Till detta en fräsch grönsaksblandning med en klassisk vinägrett till, och enkelt ska det va!

Han håller upp en påse med Findus Grön Deli.

KENNETH (FORTS.)

Allt ni behöver göra är att klippa upp påsen med Grön Deli...

Han håller innehållet i en panna.

KENNETH (FORTS.)

...och värma grönsakerna, haricots verts, grillade tomater och rödlök. Perfekt att ha till... ja, till exempel kyckling och couscous! Så... vad säger ni, OK, då visar jag hur det går till!

Han blandar en burk kesella med rivet skal och saften från en 1/4 citron, 1 pressad vitlösklyfta, 2 msk Örtkryddor Provencale och 2 msk olivolja.

KENNETH (FORTS.)

Till detta gör jag en god och krämig sås som består av pressad citron samt lite rivet skal, en pressad vitlösklyfta och Örtkryddor Provencale blandat med två matskedar olivolja... och självklart kesella, en burk räcker gott och väl! Den här såsen kan du

(MORE)

KENNETH (FORTS.) (cont'd)
 också förbereda innan och ställa in
 i kylan.

Han visar såsen och ställer in den i kylan.

KENNETH (FORTS.)
 Så ja... då var det dags för...

Han tar fram kycklingfiléerna, skär dem och fyller dem med
 lufttorkad skinka och oliver.

KENNETH (FORTS.)
 ...kycklingen! För att den ska bli
 extra saftig och smakrik fyller jag
 den med lufttorkad skinka och
 oliver. Det blir smarrigt!

Han lägger kycklingfiléerna på grillen.

KENNETH (FORTS.)
 Och innan vi går vidare, tänk på
 hygienen...

Han tvättar händerna.

KENNETH (FORTS.)
 Så... nu till det snabbaste!

Han tar fram couscous och ingredienser och tillagar dessa.

KENNETH (FORTS.)
 Couscousen kokar jag i
 en saffransblandning för att
 förhöja smaken, har du ingen
 saffran hemma så går det bra med
 garamasala!

Han rör om i pannan med grönsaker, vänder på kycklingen,
 lägger upp couscousen och grönsakerna och håller sedan
 kesellablandningen i en skål vid sidan av.

Sedan lägger han upp kyckling och couscous på ett stort
 inbjudande fat.

KENNETH (FORTS.)
 Ojoj, än en gång har jag lyckats,
 enkelt men med mer och godare smak!
 Grillade kycklingfiléer med
 couscous och citronkesella. Till
 detta en fräsch grönsaksblandning
 med klassisk vinägrett, det blir
 inte lättare än så här! Du kan inte
 misslyckas i köket!

CLOSE UP: Det upplagda fatet med en smakrik och tilltalande bakgrund.

SUPER: ÄT MER GRÖNT!

FADE TO BLACK

RECEPT 5: KRYDDADE LAXFILEÉR (PETER & KENNETH)

Produkt: Sockerärter, broccoli & haricots verts i pestosås

FADE IN:

INT. FINDUS/BJUV - CHEF'S CORNER - DAG

SUPER: LAGA MAT MED FINDUSKOCKARNA!

Peter och Kenneth kommer in från vars ett håll och tar båda i samma påse Grön Deli. Förvånade stannar de upp och tittar på varandra.

De står bakom ett berg av grönsaker, rotfrukter och andra inbjudande matprodukter.

PETER

Kenneth, vad gör du här?!

KENNETH

Jag ska laga mat, vad gör DU här!?

PETER

Jag ska också laga mat...

KENNETH

Då får vi göra det tillsammans!

PETER

Men du vet vad de säger, ju fler kockar desto---

KENNETH

Jo, men de säger så mycket!

Kenneth lyfter påsen med Findus Grön Deli.

KENNETH

Tänk om allt vore så här enkelt, Grön Deli, en fräsch blandning av grönsaker!

PETER

Har vi inte sagt det varje gång?

KENNETH

Jo, men det är ju sant!

Kenneth håller grönsakerna i en panna och Peter hämtar laxen.

KENNETH (FORTS.)

Mmm... sockerärter, broccoli och haricots verts!

PETER

Ja, idag blir det i alla fall lax, pasta och Findus fräscha grönsaksblandning med pestosås!

KENNETH

Och vitlöksbröd!

Kenneth rör runt i pannan med grönsaker.

KENNETH (FORTS.)

En fräsch blandning av sockerärter, broccoli och haricots verts.

Peter lägger upp laxen i en form.

PETER

Håll lite citron på... lite olivolja och vänd runt fisken i marinaden.

Kenneth skivar oliver.

KENNETH

Toppa med skivade svarta oliver och tillaga i ugn på 200 grader i 8-12 min.

Peter sätter in fisken i ugnen medan Kenneth tar fram färskpasta.

KENNETH (FORTS.)

Till detta serverar vi pasta som bara tar ett par minuter att tillaga.

Kenneth lägger pastan i en redan kokande kastrull med vatten, sedan skivar han ett gott bröd och pressar vitlök som han blandar med smör, salt och persilja och brer på brödet som också åker in i ugnen.

KENNETH (FORTS.)
Mmm... vitlöksbröd...

Peter rör om i pannan med grönsaker och kollar till laxen i ugnen.

PETER
Då börjar det bli klart, hur ser pastan ut?

Kenneth kastar en pasta i väggen, den fastnar.

KENNETH
Klart!

Kenneth håller av pastan och blandar sedan pastan och grönsakerna.

Tillsammans lägger de upp allt på ett stort inbjudande fat.

KENNETH (FORTS.)
Voila! Med Findus Grön Deli,
smakrika och fräscha
grönsaksblandningar för alla behov,
kan du inte misslyckas i köket!

PETER
Det där var väl lite väl
klyschigt...

KENNETH
Så säger jag ju alltid...

De fortsätter att gnabba i bakgrunden.

PETER
Jo, men vi är ju kockar, inte
skådisar!

KENNETH
Men, jag skulle ju säga så...

PETER
Jag säger i alla fall vad jag vill!

KENNETH
Det gör ju jag med!

CLOSE UP: Det upplagda fatet med en smakrik och tilltalande bakgrund.

SUPER: ÄT MER GRÖNT!

FADE TO BLACK