



## 7. Kastikkeet (lämpimät ja kylmät)

### LÄMMIN REMOULADE

100 annosta à 60 g

#### Vähälaktoosinen, gluteeniton

4,500 L	Vesi
1,000 L	Knorr Ruoka 15 %, vähälaktoosinen
0,400 KG	Knorr Vaalea Peruskastike
0,200 KG	Kapris
0,100 L	Kapriksen liemi
0,100 KG	Persilja
0,050 KG	Turun Sinappi Mieto

Sekoita Peruskastike kylmään nesteeseen. Kuumenna kiehuvaaksi ja anna kiehua muutama minuutti, kunnes kastike sakenee. Lisää kaprikset, kapriksen liemi ja muut mausteet. Kiehauta kastike. Tarjoa paistetun kalan, kalapullien tai kasvispihvien kanssa.

### CURRYKASTIKE

100 annosta à 55 g

#### Vähälaktoosinen, gluteeniton

0,100 L	Rapsiöljy
0,025 KG	Curry
4,000 L	Vesi
1,000 L	Knorr Ruoka 15 %, vähälaktoosinen
0,400 KG	Knorr Vaalea Peruskastike
0,050 KG	Knorr Vähäsuolainen Kanaliemiaines

Freesaa curry öljyssä. Lisää vesi ja kuumenna kiehuvaaksi. Yhdistä Knorr Ruoka ja peruskastike. Sekoita seos kuumaan veteen. Mausta kastike ja anna kiehua muutama minuutti, kunnes kastike sakenee. Tarjoa broilerin, kalkkunan tai kasvispihvien kanssa.



#### Unilever Foodsolutions

Koekeittiö 0800 1 64882  
Asiakaspalvelu 010 7590 6247  
Vaihde 010 759 061  
[www.unileverfoodsolutions.fi](http://www.unileverfoodsolutions.fi)

