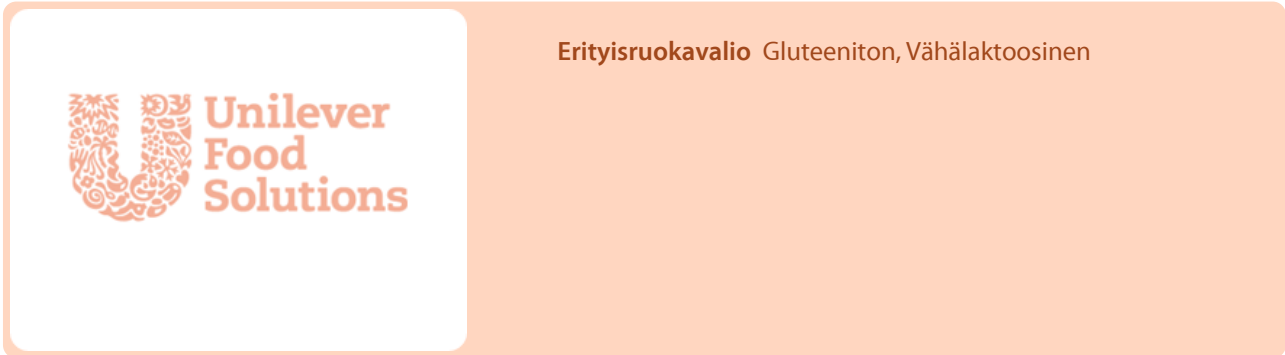


Sitruunainen seitivuoka



Raaka-aineet (100 henkilöä)

Annoksen koko: 200 g

Määrä	Mitta	Raaka-aine
15,000	kg	Seitifilee, pakaste
0,040	kg	KNORR Citrusmauste 1,2 kg
0,200	kg	Tilli, tuore
		Kuorrutuskastike:
1,200	kg	KNORR Sauce Lemone, Sitruunakastike 3 kg / 22 L
7,000	l	Vesi
0,400	kg	Crème Bonjour Ruohosipuli tuorejuusto 1,5 kg

Valmistusohje

Ota kalat sulamaan kylmiöön edellisenä päivänä. Lado kalafileet vuokiin. (100 annoksen ohjeesta tulee n. 7 kpl 1/1 25 mm GN-vuokaa) Mausta Citrusmausteella ja levitä hienonnettu tilli kalojen päälle.

Valmista kuorrutuskastike sekoittamalla Sitruunakastikeaineokset kylmään veteen, kuumenna ja anna kiehahtaa koko ajan sekoittaen muutama minuutti. Lisää kastikkeeseen Crème Bonjour Ruohosipuli ja sekoita tasaiseksi. Kaada kastike vuokaan kalojen päälle ja kypsennä 140°C:ssa yhdistelmäunissa höyrypaistolla noin 20 minuuttia.