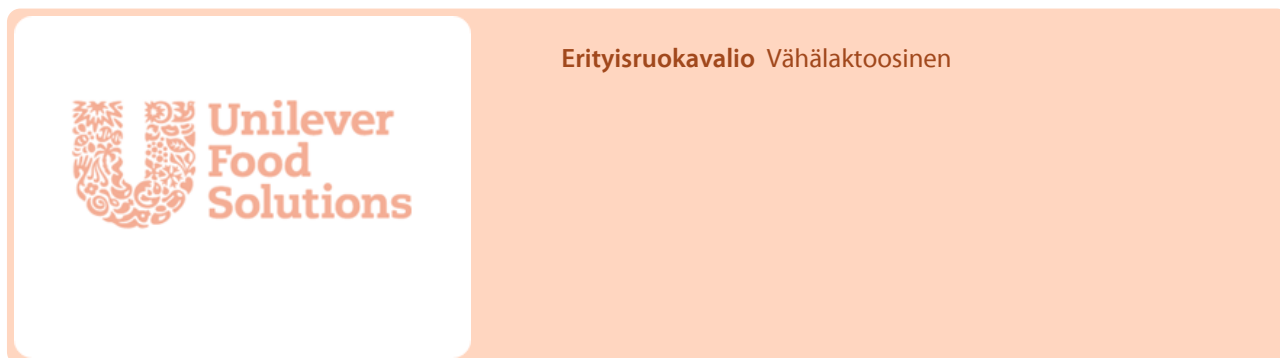


Juustoinen makaronivuoka



Raaka-aineet (100 henkilöä)

Annoksen koko: 285 g

Määrä	Mitta	Raaka-aine
6,000	kg	KNORR Penne Luomu, runsaskuituinen 5kg
5,000	kg	Jauheliha, nauta
1,500	kg	Keltasipuli
14,000	l	Vesi
3,500	kg	Garde d'Or JuustoCrème, sulatejuustopohjainen valmiste 3,5 kg, vähälaktoosinen
0,300	kg	KNORR Lihaliemi, suolaa vähennetty 6 kg/500 L
0,010	kg	Mustapippuri, rouhittu
0,010	kg	Viherpippuri
1,000	l	Vesi
0,300	kg	Maizena maissitärkkelys 2,5 kg

Valmistusohje

Laita voideltuun GN-vuokaan raaka pasta, ruskistettu jauheliha ja sipulikuutiot. Sekoita (100 annoksen ohjeesta tulee 5 kpl 65 mm 1/1 GN-vuokaa).

Sekoita kiehuvaan veteen Juustocrème, lihaliemijauhe ja mausteet. Sekoita Maizena kylmään veteen ja lisää se liemen joukkoon. Anna kiehua pari minuuttia. Kaada liemi GN-vuokiin (n. 3,8 l / vuoka) ja sekoita varovasti. Paista 160°C:ssa uunissa kypsäksi noin 40 minuuttia.

Vinkki! Makaronivuoka sopii myös kanamunatonta ruokavaliota noudattavalle.



Unilever Food Solutions Suomi Finland
Reseptitiedot