



MAKUMATKA MAAILMAN YMPÄRI

VALMISTA MAAILMAN PARHAITA RUOKIA!

Etsitkö uusia ideoita keittiöösi? Kaipaavatko asiakkaasi uusia makuja? Siinä tapauksessa olet tervetullut mukaamme ruokamatkalle maailman ympäri. Poimimme parhaat ideat maailman eri keittiöistä ja muokkasimme sen jälkeen reseptejä niin, että ruokia on vaivatonta valmistaa myös Suomessa käyttäen aineksia, joita on helposti saatavilla omasta tukkuliikkeestäsi.



MAKUMATKAN RESEPTIT

Kun painat nimeä, pääset suoraan reseptiin.

Kun painat kohdasta 📍 pääset takaisin tälle sivulle.

Kun painat kohdasta 🌐 pääset kotisivuillamme olevaan reseptiin.



SALAATIT



PÄÄRUOAT JA KEITOT



KASVISRUOAT



JÄLKIRUOAT JA JUOMAT

ufs.com



SALAATIT

Kun painat nimeä, pääset suoraan reseptiin.

Kun painat kohdasta 🏠 pääset takaisin tälle sivulle.

Kun painat kohdasta 🌐 pääset kotisivuillamme olevaan reseptiin.



Kurkku-seesamisalaatti



Inkivääri-coleslaw



Kaali-hernesalaatti



Linssi-kukkakaali-couscoussalaatti

KURKKU- SEESAMISALAATTI

Tässä kurkkusalaatissa maistuvat aasialaiset maut, seesami ja korianteri.

100 annosta à 70 g
Laktoositon

6 kg	Kurkku
1 kg	Porkkana
0,3 l	Hellmann's Seesami-soijavinegretti
0,1 kg	Seesaminsien
	Lehtipersilja tai korianteri

Saanto yht: 6 kg

Valmistusohje

Halkaise kurkut pitkittäin ja viipaloi ne. Suikaloi porkkanat. Sekoita joukkoon vinegretti.

Koristele seesaminsienillä ja halutessasi lehtipersiljalla tai korianterilla.



INKIVÄÄRI- COLESLAW

Coleslaw on amerikkalainen mehevä kaalilisäke. Tämä inkiväärillä maustettu muunnelma sopii myös aasilaisten ruokien lisäkkeeksi.

100 annosta à 100 g
Laktoositon, gluteeniton

6 kg Valkokaali
3 kg Porkkana
1 l Hellmann's
Sitruunavinegretti
0,4 kg Knorr Inkivääri Puré
Professional

Saanto yht: 7,5 kg

Valmistusohje

Suikaloi kaali ja raasta porkkanat. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja sekoita kasvien joukkoon. Anna tekeytyä ennen tarjoilua.

Viimeistele tarjoiluvaiheessa seesaminsiemellä ja yrteillä.

**WELCOME TO
NORTH AMERICA**





KAALI- HERNESALAATTI

Tillillä maustettu kurkkusalaatti antaa pikantin sävöyksen kaaliraasteeseen. Herneet lisäävät salaatin proteiinipitoisuutta.

100 annosta à 90 g
Laktoositon, gluteeniton

5 kg Valkokaali
2 kg Herne, pakaste

Kastike:

1 l Kermaviili, laktoositon
1 kg Rydbergs
Kurkkusalaatti 2,5kg
0,2 kg Tilli

Saanto yht: 9kg

Valmistusohje

Suikaloi kaali. Höyrytä ja jäähdytä herneet. Yhdistä raaka-aineet.

Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja lisää joukkoon hienonnettu tilli.

Sekoita kastike salaatin joukkoon.

LINSSI-KUKKAKAALI- COUSCOUSSALAATTI

Couscous on suosittu pääruoan lisäke Afrikassa. Se sopii myös salaattien raaka-aineeksi. Kukkakaalilla ja linsseillä höystetty salaatti voidaan tarjota sekä kylmänä että lämpimänä lisäkkeenä.

100 annosta à 65 g
Laktoositon

2 l	Vesi
0,05 kg	Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen
1,5 kg	Couscous -suurimo
1 kg	Kukkakaali
1,5 kg	Linssi, vihreä, keitetty
0,5 l	Hellmann's Seesami-soijavinegretti
0,05 kg	Lehtipersilja
0,1 kg	Kevätsipuli

Saanto yht: 6,5 kg

Valmistusohje

Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja sekoita kasvisliemi joukkoon. Kaada liemi couscous-suurimoiden päälle GN-vuokaan. Peitä kannella ja anna turvota 5-10 minuuttia. Sekoita ja jäähdytä suurimot.

Raasta tai leikkaa pestyt kukkakaalit hienoksi. Valuta ja huuhtelee linssit. Sekoita kukkakaaliraaste ja linssit couscoussuurimoiden joukkoon. Mausta Seesami-soija-vinegretillä, Lisää joukkoon lehtipersiljaa ja kevätsipulia.

Vinkki! Salaatti sopii myös lisäkkeeksi kasvis- ja broileriruokille.



PÄÄRUOAT JA KEITOT

Kun painat nimeä, pääset suoraan reseptiin.

Kun painat kohdasta 🏠 pääset takaisin tälle sivulle.

Kun painat kohdasta 🌐 pääset kotisivuillamme olevaan reseptiin.



Kanaa Sweet & Sour



Kanapyörykät thaikastikkeessa



Ahvenanmaalainen kalapannu



Marokkolaiset lihapullat



Jambalaya, uunissa



Chili con Pescado



Thaimaalainen kana-nuudeliteitto



Kuwaitilainen linsseikeitto



Kananpoika-kikhernekeitto

KANAA SWEET & SOUR

Sweet & Sour -kanakastike muuntuu kasviskastikkeeksi kun kana korvataan tofulla, quornilla tai soijalla.

100 annosta à 160 g
Laktoositon, gluteeniton

1,2 kg	Sipuli
0,1 l	Rypsiöljy
1,5 kg	Porkkana
1,5 kg	Paprika, punainen
6 l	Vesi
0,75 kg	Knorr Tomaattikeittopohja
0,5 l	Knorr Sunshine Chili
0,1 l	Knorr Ketjap Manis
0,05 kg	Knorr Kanaliemi, vähäsuolainen
0,15 kg	Väkiviinaetikka
0,15 kg	Sokeri
1,5 kg	Ananaspala, säilyke
4 kg	Broilerin reisiliha, kypsä



Saanto yht: 16 kg

Valmistusohje

Freesaa lohkotut sipulit, viipaloidut porkkanat ja kuutoidut paprikat öljyssä.

Sekoita kylmä vesi ja tomaattikeittoaines ja kaada seos pataan. Anna kiehahtaa. Lisää mausteet, ananaspalat mehuineen ja kypsät broilerin lihat. Kuumenna ja hauduta kypsäksi.

Tarjoa keitetyn täysjyväriisin kanssa.





KANAPYÖRYKÄT THAIKASTIKKEESSA

Tarjoa kanapullat vaihteeksi thaimaalaisittain. Inkiväärillä, korianterilla ja sitruunaruoholla maustettu kastike sopii myös kala- ja kasvisruoille.

100 annosta à 210 g
Vähälaktoosinen

10 l	Vesi
0,5 kg	Knorr Vaalea Peruskastike
0,75 kg	Knorr Thai-keitto
1 l	Knorr Ruoka 15% laktoositon
0,2 kg	Knorr Inkivääri Puré Professional
0,05 kg	Knorr Kanaliemi, vähäsuolainen
10 kg	Broileripyörykkä, kypsä
0,1 kg	Korianteri, tuore

Saanto yht: 21 kg

Valmistusohje

Sekoita kastike- ja keittoaineet pieneen määrään kylmää vettä.

Kuumenna loppu vesi kiehuvaaksi ja kaada suurus joukkoon. Sekoita joukkoon Knorr Ruoka ja mausteet. Kuumenna broileripyörykät ja kaada kastike joukkoon. Koristele korianterilla tai leikatulla kevätsipulilla.

Tarjoile keitetyn riisin kanssa.

AHVENANMAALAINEN KALAPANNU

Ahvenanmaan keittiö on tunnettu raikkaista ja selkeistä ruoista. Kala kuuluu olennaisena osana ahvenanmaalaiseen ruokapöytään.

20 annosta à 280 g
Laktoositon, gluteeniton

Tour the
NORDIC ISLES

2 kg Perunakuutio, kypsä
0,2 kg Sipulikuutio, pakaste
0,03 kg **Knorr Citrusmauste**
2 kg Sei-Lohikuutio -sekoitus

Kastike

0,7 l Vesi
0,1 kg **Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste**
0,5 l **Knorr Ruoka 15% laktoositon**
0,4 kg Omenakuutio, pakaste
0,25 Suolakurkku
0,015 kg Suola
0,001 kg Mustapippuri, rouhittu
0,03 kg Väkiiviinaetikka
0,02 kg Tilli

Saanto yht: 5,6 kg

Valmistusohje

Annostele peruna- ja sipulikuutiot GN-vuokaan. (20 annoksen ohjeesta tulee 1x 1/1 65 mm GN-vuoka.) Mausta perunat Citrusmausteella. Lisää vuokaan jäiset sei-lohikuutiot.

Sekoita kylmätärkkelys nopeasti kylmään veteen. Lisää Knorr Ruoka ja omena- ja suolakurkkukuutiot. Lisää mausteet ja hienonnettu tilli. Kaada kastike kalojen päälle vuokaan. Ruoka säilyy kylmässä seuraavaan päivään. Paista +160 C:ssa kiertoilmauunissa kypsäksi noin 30 minuuttia.

Koristele pinta halutessasi tuoreella tillillä ja raastetulla piparjuurella.

MAROKKOLAISET LIHAPULLAT

Vuosien saatossa monet kansat ovat jättäneet jälkensä Marokon ruokakulttuuriin. Marokkolainen keittiö on saanut vaikutteita Lähi-idästä, Välimeren maista ja Afrikasta.

100 annosta à 250 g
Laktoositon, gluteeniton

0,2 l	Flora Aromiöljy
1 kg	Sipuli
0,02 kg	Kaneli, jauhettu
0,02 kg	Juustokumina
5 l	Vesi
0,4 kg	Knorr Vaalea Peruskastike
5 kg	Knorr Tomatino
0,2 l	Sitruunamehu
0,08 kg	Knorr Savuchili Puré Professional
15 kg	Lihapyörykkä, kypsä, G ja L

Valmistusohje

Freesaa kuutioitu sipuli öljyssä. Lisää kuiva-
mausteet ja freesaa vielä hetki. Sekoita Vaalea
Peruskastike pieneen määrään kylmää vettä
ja kaada pataan. Lisää loppu vesi. Kuumenna
kiehuvaksi. Lisää Tomatino, sitruunamehu ja
Savuchilipyre. Kuumenna lihapullat ja kaada
kastike lihapullien päälle. Tarjoa yrteillä mauste-
tun riisin kanssa.

Saanto yht: 25 kg



JAMBALAYA

Jambalaya saapui Amerikkaan espanjalaisten maahanmuuttajien mukana. Espanjalaiset halusivat tehdä paellaa, mutta koska sahramia ei ollut saatavilla, heidän oli pakko keksiä jotain muuta, jonka maku muistuttaisi kotimaasta.

20 annosta à 300 g
Laktoositon, gluteeniton

1 kg Riisi, pitkäjyväinen
0,7 kg Broilerisuikale, kypsä
0,4 kg Palvikinkku
0,4 kg Maissi, pakaste
0,4 kg Paprika, punainen
0,2 kg Sipulikuutio, pakaste

Kastike:

0,4 kg Rydbergs Valkosipulikastike
0,2 l Kermaviili, laktoositon

Saanto yht: 6 kg

Liemi:

1,8 l Vesi
0,6 kg Knorr Pronto, maustettu tomaattisurvos
0,08 kg Knorr Paprika Puré Professional
0,03 kg Knorr Kanaliemi, vähäsuolainen
0,02 kg Knorr Citrusmauste
0,004 kg Valkosipulirouhe
0,001 kg Mustapippuri, rouhittu
0,05 l Limemehu

Lisäksi:

0,2 kg Katkarapu, kuorittu & pakaste
0,010 kg Kevätsipuli

Valmistusohje

Mittaa riisi, broilerisuikaleet ja kinkkukuutiot GN-vuokaan. (20 annoksen ohjeesta tulee 1 kpl 1/1 65 mm GN-vuokaa.) Lisää maissit, paprika- ja sipulikuutiot.

Sekoita kaikki liemen ainekset keskenään: vesi, Pronto, paprikapyree, kuivamausteet ja limemehu. Kaada liemi vuokaan ja sekoita. Kypsennä yh-distelmäunissa höyrykeitolla +100 °C:ssa 20 minuuttia. Jatka kypsentämistä yhdistelmäpaistolla +160 °C:ssa (50% höyry) noin 15-20 minuuttia, kunnes ruoka on kypsää.

Sekoita joukkoon sulaneet katkaravut. Koristele kevätsipulilla tai lehtipersiljalla sekä limelohkoilla.

Sekoita valkosipulimajoneesi ja kermaviili keskenään. Tarjoa jambalayan kanssa.

Vinkki! Voit Korvata kinkun mausteisella makkaralla.



**WELCOME TO
NORTH AMERICA**

CHILI CON PESCADO

Chili con carne eli chilillä maustettu lihapata on alunperin Texasista kotoisin. Chili con pescadossa liha on korvattu kalalla.

100 annosta à 165 g
Laktoositon, gluteeniton

0,1 l	Flora Aromiöljy
1 kg	Sipulikuutio, pakaste
1,5 kg	Paprika, punainen & vihreä
7 l	Vesi
0,8 kg	Knorr
	Tomaattikeittopohja
2 kg	Knorr Tomatino
0,05 kg	Knorr Kalaliemi, vähäsuolainen
0,05 kg	Knorr Savuchili Puré Professional
0,015 kg	Juustokumina
1,5 kg	Kidneypapu, punainen, säilyke
4 kg	Seikuutio, pakaste

Saanto yht: 16,5 kg

Valmistusohje

Freesaa sipulit ja paprikakuutiot.

Sekoita tomaattikeittopohja kylmään veteen ja kaada pataan. Kuumenna kiehuvaaksi. Lisää Tomatino, mausteet ja valutetut kidneypavut. Lisää kohmeiset kalakuutiot. Hauduta kypsäksi ja sekoita varovasti, ettei kalan rakenne rikkoudu.

Tarjoa keitetyn riisin kanssa.

Vinkki! Tulisuutta voi säädellä lisäämällä tai vähentämällä Knorr Savuchilipyreen määrää.

Voit myös kypsentää padan uunissa. Mittaa silloin kalat GN-vuokaan ja kaada kasvishöystö päälle. Kypsennä +160 C:ssa uunissa, kunnes kalat ovat kypsiä.

**WELCOME TO
NORTH AMERICA**



THAIMAALAINEN KANA-NUUDELIKEITTO

Knorr thaikeitto sopii kasvis- kala- ja kanakeittojen pohjaksi sekä kastikeeksi.

100 annosta à 300 g
Vähälaktoosinen

24 l Vesi
1 kg Nuudeli
2 kg **Knorr Thai-keitto**
1,5 kg Lehtipinaatti, pakaste
2 kg Broilerinfileesuikale, kypsä
2 kg Linssi, vihreä, keitetty
2 l **Knorr Ruoka 15% laktoositon**

Saanto yht: 30 kg

Valmistusohje

Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja keitä nuudelit lähes kypsiksi. Sekoita thaikeittoainekset joukkoon. Lisää broilerisuikaleet, pinaatti, keitetyt ja valutetut linssit sekä Knorr Ruoka. Hauduta kypsäksi.



KUWAITILAINEN LINSSIKEITTO

Linssikeitot ovat hyvin suosittuja Lähi-Idän alueella. Tämä keitto on ravitseva, täyttävä ja erittäin maukas. Perinteisesti linssikeittoa syödään Ramadanin aikana.

100 annosta à 340 g
Laktoositon, gluteeniton

0,3 l	Flora Aromiöljy
3 kg	Sipuli
0,04 kg	Juustokumina
0,02 kg	Kanelitanko
0,02 kg	Kurkuma
23 l	Vesi
4,5 kg	Linssi, punainen
0,3 kg	Knorr Valkosipuli Puré Professional
0,24 kg	Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,3 l	Sitruunamehu
4,5 kg	Knorr Tomatino
0,01 kg	Mustapippuri, rouhittu
0,3 kg	Lehtipersilja
0,5 kg	Manteli

Saanto yht: 34 kg

Valmistusohje

Hienonna sipulit ja kuullota ne öljyssä. Lisää kuivamausteet ja kuullota vielä hetki. Lisää vesi, huuhdotut linssit, valkosipulipyre ja kasvisliemi. Keitä kunnes linssit ovat juuri kypsiä. Lisää kypsennyksen loppuvaiheessa sitruunamehu ja Tomatino. Mausta maun mukaan pippurilla ja tarkista suola. Viimeistele keitto paahdetuilla manteleilla ja leikatulla lehtipersiljalla.



KANANPOIKA- KIKHERNEKEITTO

Juutalaisessa keittiössä kanakeitolla on merkittävä rooli. Kanakeitto on juhlaruokaa, josta löytyy yhtä monta reseptiä kuin tekijää. Tällä reseptillä saat maistuvan ja terveellisen keiton.

100 annosta à 300 g
Laktoositon, gluteeniton

0,3 l	Flora Aromiöljy
1,5 kg	Sipuli
1,5 kg	Fenkoli
1 kg	Varsiselleri
3 kg	Porkkana
0,04 kg	Juustokumina
0,03 kg	Kurkuma
15 l	Vesi
0,15 kg	Knorr Kanaliemi, vähäsuolainen
0,5 kg	Knorr Valkosipuli Puré Professional
0,5 kg	Knorr Paprika Puré Professional
5 kg	Broilerikuutio, kypsä
0,5 kg	Pinaatti, tuore
3 kg	Kikherne, säilyke
0,025	Sumac, maustekukka

Saanto yht: 30 kg

Valmistusohje

Kuutioi sipulit, porkkanat, varsisellerit ja fenkolit. Freesaa kasviksia öljyssä noin 5 minuuttia. Lisää loppuvaiheessa kuivamausteet ja freesaa vielä hetki.

Lisää vesi, kanaliemi ja maustepyreet. Keitä, kunnes kasvikset ovat lähes kypsä.

Lisää kypsät broilerikuutiot, valutetut ja huuhdotut kikherneet sekä pinaatti. Kuumenna ja tarkista maku. Ripottele pinnalle sumac- maustetta.

Sumac on Lähi-idässä yleinen kala-, kana ja kasvis-ruokien mauste. Se sopii sellaisiin ruokiin, jota muuten maustettaisiin sitruunalla.



KASVISRUOAT

Kun painat nimeä, pääset suoraan reseptiin.

Kun painat kohdasta 🏠 pääset takaisin tälle sivulle.

Kun painat kohdasta 🌐 pääset kotisivuillamme olevaan reseptiin.



Intialainen vegecurry



Spelttirisotto Öölannista



Kasvis-aprikoositagine

INTIALAINEN VEGECURRY

Intialaisessa ravintolassa kuulee ensimmäiseksi kysymyksen “veg or nonveg?”. Tämä johtuu siitä, että kolmasosa Intian valtavasta väestöstä syö mieluiten kasvisruokaa. Tätä currya voi syödä sellaisenaan lämpimänä pääruokana tai liharuoan lisäkkeenä.

100 annosta à 220 g
Laktoositon, gluteeniton

0,3 l	Flora Aromiöljy
2 kg	Sipuli
2,5 kg	Herkkusieni, tuore
3,5 kg	Kesäkurpitsa
2,5 kg	Fenkoli
1,5 kg	Porkkana
0,2 kg	Knorr Inkivääri Puré Professional
0,2 kg	Knorr Valkosipuli Puré Professional
0,06 kg	Juustokumina
0,25 kg	Curry
0,06 kg	Korianteri, jauhettu
0,09 kg	Garam masala
0,12 kg	Suola
4 l	Vesi
6 kg	Knorr Tomatino
0,2 l	Sitruunamehu

Saanto yht: 22 kg

Valmistusohje

Kuullota pilkotut kasvikset ja sienet öljyssä keskilämmöllä. Lisää maustepyreet, juustokumina, korianteri, curry ja garam masala ja anna ruskistua hetki. Lisää vesi ja Tomatino. Kiehauta ja pienennä lämpöä. Anna hautua, kunnes vihannekset pehmenyvät. Tarkista maku ja mausta suolalla sekä lisää halutessasi sitruunamehua. Ripottele päälle tuoretta korianteria ennen tarjoilua. Tarjoile keitetyn riisin kanssa.





SPELTTIRISOTTO ÖÖLANNISTA

Tässä risottomuunnelmassa olemme käyttäneet riisin sijasta spelttiä. Risoton voi hyvin valmistaa myös kokojyvävehnästä tai ohrasuurimoista.

100 annosta à 210 g
Vähälaktoosinen

4 kg	Spelttihelmi tai -jyvä
8 l	Vesi
0,2 l	Knorr Kasvisfondi, tiiviste
0,2 l	Flora Aromiöljy
1,5 kg	Sipuli
5 kg	Juuriselleri
1,5 kg	Västerbotten-juusto
2 l	Knorr Fraiche
0,2 l	Sitruunamehu
0,5 kg	Omena
0,3 kg	Persilja

Saanto yht: 21 kg

Valmistusohje

Keitä spelttijyvät pehmeiksi miedolla lämmöllä kasvisfondilla maustetussa vedessä. Kuullota sipuli- ja juurisellerikuutiot. Sekoita spelttijyvien joukkoon. Lisää raastettu juusto ja Knorr Fraiche. Mausta sitruunamehulla ja tarkista suola. Lisää omenat ja hauduta hetki. Lisää joukkoon hienonnettu persilja. Jos risotto on liian paksua, lisää hieman vettä.

Tour the
NORDIC ISLES

KASVIS-APRIKOOSITAGINE

Tajine tai tagine on savinen valmistusastia, joka on alun perin Marokosta kotoisin. Sieltä tämä valmistustapa on levinnyt laajalti Pohjois-Afrikkaan ja Lähi-Itään. Tämä mausteinen kasvisversio sopii niin arkeen kuin juhlaan.

100 annosta à 200 g
Laktoositon, gluteeniton

4 kg Peruna
2 kg Sipuli
4 kg Kukkakaali
4 kg Kesäkurpitsa
0,4 l Flora Aromiöljy
0,04 kg Suola
0,8 kg Kikherne, säilyke

Kastike:

0,4 l Flora Aromiöljy
0,04 kg Juustokumina
0,016 kg Kardemumma, jauhettu
0,04 kg Kanelitanko
0,016 kg Kurkuma
4 l Vesi
0,12 kg Maizena Snowflake
2,8 kg Knorr Tomatino
0,1 kg Knorr Savuchili Puré Professional
0,2 kg Knorr Inkivääri Puré Professional
0,6 kg Aprikoosi, kuivattu

Saanto yht: 20 kg

Valmistusohje

Lohko perunat reiluiksi lohkoiksi. Sekoita joukkoon Aromiöljyä ja suolaa. Paahda kiertoilmauunissa +180 asteisessa uunissa kypsäksi noin 20-25 minuuttia.

Leikkaa sipulit suikaleiksi, kukkakaali isoksi palaksi ja kesäkurpitsa lohkoiksi. Sekoita joukkoon Aromiöljy ja suola. Paahda myös nämä kasvikset +180 asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Yhdistä kasvikset ja lisää joukkoon valutetut ja huuhdotut kikherneet.

Valmista kastike freesaamalla mausteet öljyssä. Lisää veteen sekoitettu Maizena Snowflake ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää Tomatino ja maustepyreet sekä kuivatut aprikoosit. Voit valmistaa kastikkeen myös edellisenä päivänä ja kuumentaa menekin mukaan. (3,5 kg:lle kasviksia tulee n. 1,6 l kastiketta). Koristele korianterilla tai lehtipersiljalla.

Tarjoa keitetyn couscousin kanssa.



JÄLKIRUOAT JA JUOMAT



Kun painat nimeä, pääset suoraan reseptiin.

Kun painat kohdasta 🏠 pääset takaisin tälle sivulle.

Kun painat kohdasta 🌐 pääset kotisivuillamme olevaan reseptiin.



Minttulassi



Mango-päärynälassi



Kanelinen suklaamousse

MINTTULASSI

Lassi on intialainen juoma, joka sopii aamiaiseksi, välipalaksi ja jälkiruoaksi.

100 annosta à 165 g
Laktoositon, gluteeniton

10 l Jogurtti, maustamaton, laktoositon
2 kg Carte d'Or Omena-päärynäkeitto/-kiisseli
1,5 kg Pinaatti, pakaste
0,1 kg Minttu, tuore
0,3 l Sitruunamehu
3 l Vesi
Kaneli, jauhettu

Saanto yht: 16,5 kg

Valmistusohje

Sekoita kaikki ainekset keskenään tehosekoittimella.
Tarjoa kylmänä jälkiruokana tai välipalana.

Vinkki! Voit käyttää myös piimää jogurtin sijaan.



MANGO- PÄÄRYNÄLASSI

Lassi on perinteinen intialainen tai nepalilainen jogurttipohjainen juoma, joka voi olla makea tai makeuttamaton. Lassista on monia muunnelmia yksi suosittu on mangolassi. Tässä mangolassissa maistuu myös päärynä ja omena.

100 annosta à 155 g
Laktoositon, gluteeniton

10 l Jogurtti, maustamaton, laktoositon
2 kg Carte d'Or Omena-päärynäkeitto/-kiisseli
1,5 kg Mangosose, makeuttamaton
2 l Vesi

Saanto yht: 15,5 kg

Valmistusohje

Sekoita kaikki ainekset keskenään yleiskoneella tai tehosekoittimella. Tarjoa kylmänä jälkiruokana tai välipalana.

Vinkki! Voit korvata jogurtin piimällä.



KANELINEN SUKLAAMOUSSE

Mausteinen kaneli-suklaamousse voidaan myös pakastaa ja tarjota jäädykkeenä.

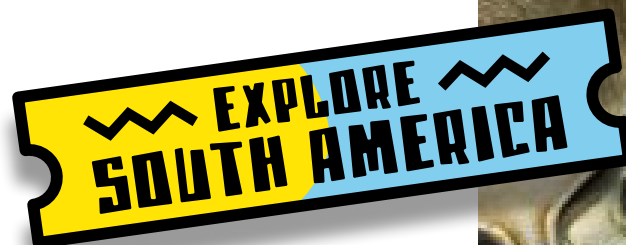
100 annosta à 50 g
Vähälaktoosinen, gluteeniton

3,5 l Kevytmaito, vähälaktoosinen
1,6 kg Carte d'Or Suklaamousse
0,03 kg Kaneli, jauhettu
Nonparelli

Saanto yht: 5 kg

Valmistusohje

Yhdistä maito ja mousseaines sekä kaneli. Vaahdota kuohkeaksi. Annostele tarjolle ja koristele pinta nonparelleilla juuri ennen tarjoilua.





ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**