



Täyteläisiä makuja tutuilla kasvirasvasekoitteilla



10 hengelle

Kanttarellikeitto

Laktoositon, gluteeniton

AINEKSET

- 2 l Kantarelli
- 4 kpl Salottisipuli
- 2 kpl Jauhoinen peruna
- 2 rkl Knorr Valkosipuli Puré Professional
- 100 g Voi
- 2 rkl Knorr Sienifondi tiiviste
- 1 l Vesi
- 300 g Crème Bonjour Kantarelli
- 2 dl Rama Professional Ruoka Laktoositon 15 % Suola Mustapippuri Hienonnettu kevätsipuli

VALMISTUS

1. Puhdista ja pilko sienet.
2. Kuori ja pilko sipulit sekä perunat.
3. Kuullota sipulit, perunat ja Knorr Valkosipuli Puré Professional kattilassa, lisää sienet ja hauduta neste pois.
4. Lisää vesi ja Knorr Sienifondi tiiviste.
5. Lisää Crème Bonjour Kantarelli.
6. Lisää lopuksi kerma ja anna hautua.
7. Mausta tarvittaessa suolalla ja mustapippurilla. Viimeistele hienonnetulla kevätsipulilla.



10–20 hengelle

Kukkakaaligratiini

Laktoositon, gluteeniton

Ihana, kermanen ja hieman mausteinen kukkakaaligratiini. Tämän reseptin ansiosta suorastaan hotkit kasviksia.

AINEKSET

- 2 kg Kukkakaali, kukintoina
- 1,6 l Maito
- 400 ml Rama Professional Ruoka Laktoositon 15 %
- 90 g Maizena maissitärkkelys
- 100 g Vesi
- 16 g Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen
- 8 g Knorr Umami
- 15 g Suola
- 50 g Sriracha-kastike
- 2 g Sitruunamehu
- 400 g Juustoraaste

VALMISTUS

Kukkakaali

- Höyrytä kukkakaalia uunissa n. 3 minuuttia.
- Laita kukkakaali voideltuun GN-vuokaan ja jäähdytä.

Kastike

- Keitä vesi ja Rama Professional Ruoka Laktoositon 15 % ja suurusta veteen sekoitetulla Maizena maissitärkkelyksellä.
- Mausta Knorr kasvisliemellä, Knorr Umamilla, suolalla, Sriracha-kastikkeella ja sitruunalla.
- Hauduta kastiketta 5 minuuttia, anna jäähtyä ja lisää 3/4 juustosta.
- Kaada kastike kukkakaalien päälle ja lisää loput juustosta.
- Paista yhdistelmäunissa 180 asteessa (höyry 75 %) noin 20 minuuttia.



10–20 hengelle

Pohjoismainen pastalaatikko juureksista

800 g Knorr Lasagnette Täysjyvä Luomu

PORKKANAVALKOKASTIKE

200 ml Rama Professional Ruoka
Laktoositon 15 %

900 ml Maito

60 g Maizena Kylmäliukoinen tärkkelys

500 g Porkkanapyree, pakastettua ja
sulatettua

25 g Knorr Umami

10 g Suola

4 g Rajamäen väkiviinaetikka

200 g Juustoraaste

1. Sekoita maito ja Rama Professional Ruoka 15 %.
2. Sekoita kylmäliukoinen tärkkelys, umami, suola ja pippuri keskenään. Lisää mauste/tärkkelysseos voimakkaasti sekoittaen pikkuhiljaa ripottaen nesteen sekaan (huom. tärkkelys paakkuuntuu jos se kaadetaan kerralla sekaan).
3. Lisää porkkanapyree ja Rajamäen väkiviinaetikka, sekoita hyvin. Lisää juustoraaste ja anna kastikepohjan turvota 10 minuuttia.

TOMAATTIKASTIKE PASTALLE

900 g Knorr Tomatino

750 ml Vesi

40 g Maizena Kylmäliukoinen tärkkelys

10 g Sitruunamehu

50 g Knorr Tahnamauste Provence

10 g Suola

12 g Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen

250 g Selleri raastettu

250 g Palsternakka raastettu

150 g Porkkana raastettu

1. Sekoita vesi ja Knorr Tomatino.
2. Sekoita kylmäliukoinen tärkkelys, suola ja kasvisliemi keskenään.
3. Lisää tärkkelysseos voimakkaasti sekoittaen pikkuhiljaa ripottaen nesteen sekaan (huom. tärkkelys paakkuuntuu jos se kaadetaan kerralla sekaan). Anna tomaattikastikkeen turvota 10 minuuttia.
4. Lisää sitruunamehu, Knorr Tahnamauste Provence, selleri, palsternakka ja porkkana. Sekoita hyvin.

Lopuksi: Sekoita pasta ja tomaattikastike 1/1 65 GN-vuokaan ja kaada valkokastike päälle tasaisesti. Paista yhdistelmäunissa 140 asteessa (höyry 50 %) noin 45–55 minuuttia. Tarjoa vihreän salaatin kera.



10 hengelle

Umami kaalimuhennos

Laktoositon, gluteeniton

Kaalimuhennos sopii hyvin tarjottavaksi lihan lisäkkeenä mutta maistuu myös sellaisenaan. Tässä vaihtoehdossa misotahna tuo täyteläisyyttä ja antaa jännittävän makean ja suolaisen makuuvahteen. Yleisesti voi sanoa että valkoinen misotahna sopii hyvin kaikenlaisen kaalin kanssa ja on nopea apu ruoanvalmistuksessa. Misotahnaa voi tilata kasvis-tukkurilta tai ostaa aasialaisista liikkeistä.

AINEKSET

- 2 kg Suippokaali
- 70 g Flora Aromiöljy
- 15 g Suola
- 200 ml Vesi
- 80 g Valkoinen misotahna
- 15 g Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen
- 400 g Rama Professional Ruoka Laktoositon 15 %
- 10 g Sitruunamehu

VALMISTUS

1. Halkaise kaali, poista kova kanta ja leikkaa pieniksi paloiksi.
2. Ruskista kaalia Aromiöljyssä 5 minuuttia, lisää vesi, misotahna ja Knorr kasvisliemi sekä suola ja hauduta vielä 5 minuuttia.
3. Lisää Rama Professional Ruoka Laktoositon 15 % ja hauduta kaalia 10 minuuttia.
4. Mausta pippurilla ja sitruunalla.



10 hengelle

Kukkakaalikorma

Laktoositon, gluteeniton

Mieto intialainen korma-kastike sopii kana-, kasvis- ja kalaruokien maustamiseen. Kasviksia vaihtelemalla saat helposti vaihtelua curryyn.

AINEKSET

- 6 dl Vesi
- 40 g Knorr Vaalea Peruskastike
- 3 dl Rama Professional Ruoka
Laktoositon 15 %
- 100 g Knorr Intialainen Korma
maustetahna
- 20 g Knorr Kasvisliemi,
vähäsuolainen
- 5 g Sokeri
- 400 g Kukkakaali
- 300 g Kikherne, säilyke
- 30 g Lehtikaali

VALMISTUS

1. Sekoita peruskastike kylmään veteen ja kuumenna.
2. Lisää Rama Professional Ruoka, Korma-maustetahna, kasvisliemi ja sokeri.
3. Lisää joukkoon kukkakaalit ja hauduta lähes kypsäksi.
4. Lisää lopuksi kikherneet ja suikaloitu lehtikaali.
5. Tarjoa keitetyn riisin kanssa.

VINKKI!

Voit myös paahtaa kukkakaalit ja lisätä ne valmiin kastikkeen joukkoon.



10 hengelle

Punajuuripannacotta

Laktoositon, gluteeniton

Juureksia on viime vuosina alettu käyttämään enemmän myös jälkiruokien valmistuksessa. Eikä ihme sillä niiden maku tuo uutta vivahdetta myös perinteisiin jälkiruokiin. Viimeistele tämä pannacotta kuningatarhillokkeella ja upea jälkiruoka on valmis.

AINEKSET

Pannacotta

- 4 dl Punajuurimehu
- 6 dl Rama Professional
Kuohu Laktoositon 30 % 1 L
- 40 g Sokeri
- 3 kpl Tähtianis
- 100 g Carte d'Or Panna Cotta

Kuningatarhilloke

- 2,5 dl Vesi
- 250 g Mustikka
- 70 g Carte d'Or Kuningatarkeitto/-kiisseli

VALMISTUS

Pannacotta

1. Kiehauta punajuurimehu, Kuohu, sokeri ja tähtianikset.
2. Lisää pannacottajauhe joukkoon koko ajan sekoittaen.
3. Annostele tarjoiluastioihin ja jäähdytä kylmässä yön yli.

Kuningatarhilloke

1. Sekoita kylmä vesi ja kiisseliaines keskenään. Lisää mustikat ja anna hillokkeen maustua hetki kylmässä. Tarjoile pannacottan kanssa.

Kasvirasvasekoitteet



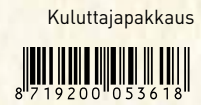
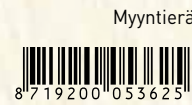
**Rama Professional Ruoka
Laktoositon 15 % 1 L**



**Rama Professional Ruoka
Laktoositon 15 % 10 L**



**Rama Professional
Ruoka 15 % 1 L**



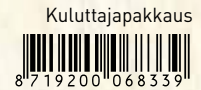
**Rama Professional
Fraiche 24 % 1 L**



**Rama Professional Kuuhu
Laktoositon 30 % 1 L**



**Rama Professional Kuuhu
Laktoositon 30 % 10 L**



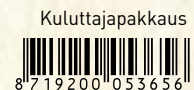
**Rama Professional
Kuuhu 31 % 1 L**



**Rama Professional
Creme Dolce Sprayvahto 500 ml**



**Rama Professional
Vanilla 1 L**



**Rama Professional
JuustoCrème 3,5 kg**

