

Uusi kesä- menuumme



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Uusi kesä- menumme

Olemme laatineet kesämenuun, joka sisältää sesongin suosituimpia annoksia – sekä klassisia että moderneja. Riippumatta siitä noudatatko menua pilkun tarkasti omassa keittiössäsi tai käytäkö sitä inspiroimaan omia versioitasi, me toivotamme sinulle tsemppiä kesään ja asiakkaillesi maukkaita hetkiä!



Caesar-salaatti friteeratulla kanalla

Nosta Caesar-salaatti seuraavalle tasolle panko-friteeraamalla kana! Tämä antaa annokseen oikeanlaisen rapsakkuuden ilman, että sinun tarvitsee lisätä siihen krutonkeja. Kastikkeeseen saat oikean maun sardiineilla, MAILLE Dijon -sinapilla ja parmesaanilla.

AINEKSET

10 annosta

Panko-friteerattu kana

5 kananrintaa ilman nahkaa
4 kpl kanamunia
2 dl vehnä jauhoa
3 dl pankojauhoa
Suolaa
öljyä friteeraukseen

Kastike

200 g Hellmann's-majoneesia
2 ruokalusikallista sitruunamehua
15 g hienoksi paloitetuja sardiineja tai sardiinitahnaa
8 g raastettua valkosipulia
10 g MAILLE Original Dijon -sinappia
40 g raastettua parmesaania
2 g karkeaksi rouhittua mustapippuria
Suolaa

Tarjoiluun

3 kpl romainesalaatti-ruukkua
50 g raastettua parmesaania
30 g ohueksi viipaloitua punasipulia

Valmistus

Friteerattu kana

Leikkaa kananrinnat keskeltä. Kääntele ensin vehnä jauhoissa, sitten munissa ja panko-korppujauhoissa. Friteeraa kullanuskeaksi öljyssä 180 asteessa noin 3 minuuttia. Lisää hieman mustapippuria ja suolaa. Leikkaa palasiksi.

Tarjoiluun

Revi salaatti reilun kokoiseksi palasiksi. Sekoita kastike. Kääntele salaatti kastikkeeseen. Aseta lautasille. Viimeistele friteeratulla kanalla, punasipulilla ja raastetulla parmesaanilla.



Tomaatti & mozzarella-salaatti Caprese

Klassinen italialainen salaatti vain muutamalla, mutta sitäkin ihasuttavammalla aineksella, jotka voidaan tarjoilla myös lisukkeena. Samanakaltaiset versiot sisältävät myös rucolaa ja oliiveja.

AINEKSET

10 annosta

Caprese

- 800 g** erilaisia tomaatteja, huoneenlämpöisenä
- 600 g** mozzarellaa, esim. buffalo-mozzarellaa tai burrataa
- 50 g** nypittyä basilikaa
- 100 g** ohueksi viipaloitua punasipulia
- 50 g** **Knorr Tahnamauste Basilika**
- 1.5 dl** oliiviöljyä
Vasta rouhittua mustapippuria
Suolaa

Valmistus

Caprese

Jätä sipuli jääkylmään veteen noin 15 minuutiksi. Tämä auttaa pehmentämään sipulin makua. Halkaise tomaatit palasiksi. Käytä mieluummin erilaisia tomaatteja saadaksesi salaattiin eloa. Revi mozzarella palasiksi. Sekoita tahnamauste öljyyn ja sekoittele tomaattien kanssa. Mausta hieman suolalla. Lisää kaikki suureen astiaan ja viimeistele basilikalla.



Crème Brûlée

Tästä reseptistä valmistuu 4.5 litran valmis seos. Yksi annos on noin 100 ml. Koristele sesongin hedelmillä ja marjoilla. Keskellä talvea koristeena maistuvat paahdetut pähkinät.

AINEKSET

45 annosta

Crème Brûlée

540 g Carte d'Or
Crème Brûlée

2 l maitoa

2 l Rama Kuohu
Laktoositon

Ehdotuksia tarjoiluun

Tuoreita hedelmiä, marjoja tai kandeerattuja pähkinöitä.

Vaniljasokeria tai muuta maustettua sokeria

Minttua.

Valmistus

Crème Brûlée

1. Kuumenna maito. Lisää kuivatuote sekoitellen. Seoksen tulisi olla tasainen. Lisää kerma sekoittaen.
2. Kaada tarjoilukuppeihin. Laita annokset kylmään (2-8 astetta) noin 90 minuutiksi.

Tarjoiluun

Koristele tuoreilla hedelmillä, marjoilla, mintulla, maustetulla sokerilla tai kandeeratuilla pähkinöillä.

Chili Freaking Cheese Burger

Kaikki rakastavat hampurilaisia! Tämä ohje yhdistää naudanlihaburgereita chilihiutaleiden, kahden tyyppisen juuston, pekonin ja avokadon kanssa. Savustettu chilimajoneesi ja paistettu sipuli takaavat suosion.

AINEKSET

10 annosta

Hampurilainen

- 10 kpl** naudanliha burger-pihvejä, 150-200g
- 10 kpl** hampurilais-sämpylöitä
- 10 kpl** viipaletta juusto, Pepper Jack
- 10 kpl** viipaletta juustoa, savustettu cheddar
- 20 kpl** pekonin viipaletta
- 2-3 kpl** avokadoa

Etikka-chilit

- 2 kpl** jalapenoja
- 1 kpl** punainen chili
- 1 tl** suolaa
- 4 rkl** etikkaa

Savustettu chili-majoneesi

- 3 dl** HELLMANN'S -majoneesi
- 3 rkl** Knorr Professional Savuchili -pure
- 1 g** vastajauhettua mustapippuria

Uppopaistetut sipulit

- 2 kpl** keltasipulia, kuorittuna
- 1 dl** MAIZENA-maissitärkkelys
- 1 dl** vehnäjauhoja
- 1 dl** kivennäisvettä
- 2 dl** pankojauhoja
- Suolaa
- Öljyä
- uppopaistamiseen

Valmistus

Etikka-chilit

Viipaloi chili ja jalapeno ohuiksi viipaleiksi. Lisää ne etikan ja suolan sekaan. Anna maustua ainakin 3 tuntia.

Uppopaistetut sipulit

Kuumenna öljy 180 asteeseen. Viipaloi sipuli 3-5 millimetrin paksuisiksi viipaleiksi. Sekoita yhteen Maizena-maissitärkkelyksen, vehnäjauhojen ja veden kanssa. Upota sipuli uppopaistimeen ja siirrä sitten pannulle. Anna paistua kullankeltaiseksi ja suolaiseksi. Voidaan myös paistaa etukäteen 140 asteessa ja valmistaa myöhemmin.

Savustettu chili-mayo

Sekoita ainekset keskenään.

Tarjoiluun

Grillaa tai paahda burgerpihvi ja pekoni. Kuorruta pihvi juustolla niin, että se sulaa. Grillaa leipä. Täytä leivän pohjaosa chili-majoneesilla, leikkaa avokado. Lisää pihvi, juusto ja pekoni. Viimeistele etikka-chilillä ja vastapaistetuilla sipulirenkailla.





Grillattua lohta kesäsalaatin ja mätikastikkeen kanssa

Pohjoismainen kesä lautasella! Koska onko mitään kesäisempää kuin lohi, perunasalaatti, parsaa, retisii ja klassinen mätikastike?

AINEKSET

10 annosta

Grillattu lohi

10 kpl lohta,
noin 130 g kappale
Suolaa
Pippuria

Kesäsalaatti

1 kg keitettyjä uusia
perunoita,
viipaloituna
0.5 kg ryöpättyä
virheää parsaa,
paloina
200 g fenkolia, ohueksi
paloiteltuna
200 g herneitä, suikaleina
300 g retikkaa, halkaistuna
Suolaa
Pippuria
1 dl **HELLMANN'S -
sitruunavinegrettiä**

Mätikastike

4 dl **HELLMANN'S -
majoneesi**
2 dl kermaviiliä
100 g mätiiä
20 g leikattua ruohosipulia
5 g raastettua
valkosipulia
2 rkl sitruunamehua
Suolaa
Pippuria

Valmistus

Lohi

Lisää loheen suolaa ja pippuria. Grillaa korkealla lämmöllä noin 1-2 minuuttia kummaltakin puolelta. Sisälämpötila noin 45-50 asteessa.

Kesäsalaatti

Höyrytä kaikki kasvikset nopeasti noin 30 sekunnissa, kunnes ne ovat lämpimiä. Sekoita ne HELLMANN'S -sitruunavinegretin, suolan ja vasta jauhetun mustapippurin kanssa.

Mätikastike

Sekoita kaikki ainekset keskenään hienoksi kastikkeeksi.

Tarjoiluun

Tilliä.



Yrtti & valkosipuli-gratinoitua merirapua

Tarjoile tätä merenherkkujen suurta suosikkia! Voita yrteillä, valkosipulilla, chilihiutaleilla ja sitruunalla tekee tästä annoksesta kesäisen ja täydellisen kuuman.

AINEKSET

10 annosta

Meriravut
30 kpl Raakaa merirapua

Maustettu voi
500 g voita,
huoneenlämpöistä
60 g Knorr Tahnamauste
Provence
10 g Knorr Professional
Valkosipuli
maustepure
5 g suolaa
3 g chilihiutaleita
4 rkl sitruunamehua
2 g vasta rouhittua
mustapippuria

Valmistus

Meriravut

Halkaiset meriravut keskeltä ja asettele pellille. Laita uuniin 200 asteeseen ylälämpöön/grilliin.

Maustettu voi

Vispaa kaikki ainekset voiksi, noin 2 minuuttia keskinopeudella sähkösekoittimella tai keittiösekoittimella. Täytä pursotinpusi voilla. Levitä voi meriravun päälle ja gratinoi uunissa noin 5 minuuttia.

Klassinen Carpaccio

Rakastettu väliruoka perustuu carne cruda all'albeseseen, italialaiseen versioon raakalihasta Piemonten alueelta. Alunperin se on tarjoiltu sitruunamehun, valkosipulin ja höylätyn parmesaanin, tryffeleiden ja paahdettuiden hasselpähkinöiden kera. Tässä versiossa annos on maustettu parmesaanimajoneeilla, sitruunalla ja oliiviöljyllä.

AINEKSET

10 annosta

Carpaccio

600 g häränfilettä

Parmesaanimajoneesi

2 dl Hellmann's-majoneesia

3 rkl raastettua parmesaania

2 rkl oliiviöljyä

1 tl vasta rouhittua mustapippuria

1 tl suolaa

Salaatti

70 g pestyä rucolaa

3 tl HELLMANN'S Sitruunavinegretti

4 rkl raastettua tai ohueksi höylättyä parmesaania

5 rkl paahdettuja auringonkukansiemeniä

Valmistus

Carpaccio

Rullaa liha tiukasti muovikelmuun. Laita pakastimeen noin 2 tunniksi. Ota liha pois ja leikkaa ohuiksi siivuiksi joko veitsellä tai leikkuukoneella. Jaa liha 10 lautaselle. Voit myös asettaa lihan voipaperiin ja pakastaa annokittain. Anna lihan sulaa lautasilla.

Tarjoiluun

Sekoita majoneesi parmesaanin, oliiviöljyn ja mustapippurin kanssa. Kaada esimerkiksi kastikepulloon. Levitä lihan päälle. Koristele etukäteen rucolalla, vinegretillä, parmesaanilla tai paahdetuilla auringonkukansiemenillä.





Klassiset lihapullat kerma-kastikkeessa makeutetteujen puolukoiden ja säilöttyjen kurkkujen kanssa

Kuka voi vastustaa lihapullia kermakastikkeessa?? Tarjoiltuna klassisten lisukkeiden, kuten puolukkahillon ja keitettyjen perunoiden kanssa. Tässä on annos, joka toimii maistuu sekä nuorille että vanhoille.

AINEKSET

10 annosta

Lihapullia noin 80-100 kappaletta

- 1.3 kg** sika-nauta-jauhelihaa 50/50
- 2 dl** leivänmurusia
- 4 dl** maitoa
- 3 kpl** kanamunaa
- 2 kpl** keltasipuleita, hienoksi paloiteltuna
- 30 g** voita
- 35 g** suolaa
- 3 g** maustepippuria, rouhittu
- 2 g** valkopippuria
- 3 rkl** Turun Sinappia
- Voita paistamiseen
- Öljyä paistamiseen

Kermakastike

- 1 kpl** keltainen sipuli, viipaloitu
- 20 g** voita
- 4 dl** vettä
- 4 rkl** Knorr Professional Vasikkafondia
- 4 dl** Rama Professional Kuohu Laktoositon
- 2 rkl** soijaa
- 2 rkl** mustaviinimarja-hyytelöä tai 4 rkl lientä makeutetuista puolukoista
- Suolaa
- Valkopippuria
- MAIZENA-maissi-tärkkelystä

Säilöttyjä kurkkuja

- 2 kpl** kurkkua
- 1 dl** sokeria
- 5 rkl** etikkaa
- 2 rkl** suolaa
- 1 dl** karkeasti paloiteltua persiljaa

Tarjoiluun

- Keitettyjä perunoita
- Makeutettuja puolukoita

Valmistus

Kermakastike

Aloita kuullottamalla sipuli voissa keskilämpötilassa. Anna sen jäähtyä. Sekoita maito ja leipä. Anna seistä 5 minuuttia, hämmennä, jotta saat tasaisen kastikkeen. Lisää suola ja pippuri jauhelihan kanssa, sekoita mukaan leivänmurut, sipulit, sinappi ja munat. Pyöritä noin 20-25 gramman painoisia lihapullia. Paista kullannruskeaksi voissa ja öljyssä.

Kermakastike

Ruskista sipuli voissa. Lisää vesi ja vasikkafondi. Keitä 10 minuuttia. Lisää sekaan kerma, soija ja hyytelö. Keitä toiset 10 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla. Suurusta Maizenalla, kunnes haluttu koostumus. Hämmennä kastike ja sekoita mukaan ruokalusikallinen voita.

Säilöttyt kurkut

Viipaloi kurkku 2 millimetrin paksuisiksi viipaleiksi, mieluiten mandoliinilla. Sekoita mukaan sokeri, suola ja etikka. Aseta jääkaapissa painon alle tai ainakin 6 tunniksi. Tarjoile kurkut kokonaisina persiljan kera.

Tarjoiluun

Lämmitä lihapullat kermakastikkeen kanssa, tarjoile säilöttyjen kurkkujen, puolukoiden ja keitettyjen perunoiden kanssa.



Hiiligrillattu entrecote bearnaisekastikkeella, “Bloody Mary”-tomaattisalaatilla ja punaviinikastikkeella

Grillatusta entrecotesta yhdessä ajattomien lisukkeiden kanssa tulee menun pysyvä suosikki. Tomaattisalaatin maku on lainattu klassisesta Bloody Mary -drinkistä, joka täydentää hienosti entrecoten makua.

AINEKSET

10 annosta

Entrecote		Bloody Mary -vinaigrette	
10	palaa Entrecotea, 250g	2.5 dl	laadukasta tomaattimehua
		1 dl	oliiviöljyä
Punaviinikastike		1 kpl	valkosipulinkynsi, raastettu
2 kpl	banaanisalottisipulia, kuorittuna	1 rkl	tomaattipyreetä
1/2 kpl	porkkana	½ dl	valkoviinietikkaa - esim.
1 rkl	neutraalia ruokaöljyä		shampanjaetikka
1 rkl	tomattipyreetä	1 rkl	Worcester-kastiketta
7 dl	punaviiniä	1 rkl	raastettua piparjuurta
1	oksa timjamia	1 tl	hienoksi jauhettua mustapippuria
1	oksa rosmariinia	2 rkl	sitruunamehua
1 kpl	valkosipulinkynsi	2 rkl	selleriä, hienoksi paloiteltuna
10 dl	Knorr Professional Vasikkafondia	2 tl	Tabascoa tai jotain muuta voimakasta kastiketta
3 kpl	Sieniä		
1 kpl	tomaatti	Tomaattisalaatti	
	suolaa	1 kg	aurinkokuivattuja tomaatteja
	Rouhittua mustapippuria	2 rkl	hienoksi paloteltua ruohosipulia
	Tarvittaessa MAIZENA-maissitärkkelystä	3 dl	Bloody Mary -vinaigretta

Valmistus
Entrecote
Lisää lihaan suolaa ja pippuria, grillaa korkealla lämpötilalla noin 2 minuuttia molemmilta puolilta. Anna lihan asettua.

Punaviinikastike
Leikkaa salottisipulit. Leikkaa porkkanat pienempiin palasiin. Anna lämmetä öljyssä, kunnes saavat pintaan hieman väriä. Lisää tomaattipyree ja paahda vielä toinen minuutti. Lisää mukaan punaviini ja keitä puoliksi kasaan. Lisää yrtit ja vasikkafondi. Kiehuta 1/3. Leikkaa sienet ja tomaatti pieniksi palasiksi. Lisää kastike ja anna asettua 30 minuuttia. Siivilöi hienon verkon läpi. Keitä kastike kasaan Maizena-maissitärkkelyksellä. Mausta suolalla ja vasta jauhetulla mustapippurilla.

Bloody Mary-vinaigrette
Sekoita kaikki ainekset ja anna olla jääkaapissa ainakin 3 tuntia.

Tomaattisalaatti
Leikkaa tomaatit haluamasi kokosiin palasiin. Sekoita ne vinaigretten kanssa ja ripottele mukaan ruohosipulia.

Tarjoiluun
Tarjoile entrecote punaviinikastikkeen, tuoreiden ranskanperunoiden, tomaattisalaatin ja Knorr Bearnaisekastikkeen kanssa.

Kevyesti savustettu matjessilli & uusia perunoita, ruskistettua voita ja kesäyrttejä

Ruskistettu pähkinämäinen voi yhdistettynä sitruunaan todella viimeistelee tämän annoksen yhdessä savuisten makujen kanssa. Kaiken kruunaa terveelliset yrtit ja sitrus. Must-annos menussa!

AINEKSET

10 annosta

Savustettu matjessilli

10 kpl matjessillifileitä
2 rkl Knorr Professional Intense Flavors Deep Smoke -maunantaja

Uudet perunat

500 g keitettyä uusia perunoita
5 kpl kovaksi keitettyä kananmunaa
100 g ohueksi viipaloitua punasipulia
200 g kermaviiliä, pursotinpussissa tai kastikepullossa

Ruskea sitruunavoi

200 g voita
2 rkl puristettua sitruunaa

Tarjoiluun

30 g nypittyä tilliä
30 g ohueksi leikattua ruohosipulia
30 g leikattu voileipämurua

Valmistus

Matjessilli

Valele matjessilli Deep Smoke -maunantajalla. Halkaise ne pienempiin paloihin. Leikkaa perunat 5 millimetrin kokoisiksi viipaleiksi.

Ruskea sitruunavoi

Laita voi paksupohjaiseen kattilaan. Anna sen ruskistua samalla hämmentäen noin 140 asteessa. "Sammuta" se puristetulla sitruunalla. Kaada kulhoon.

Tarjoiluun

Jaa perunat 10 lautaselle. Aseta päälle matjessilli ja kaada päälle kermaviiliä. Raasta munat munanraastimella. Viimeistele kesäyrteillä ja ruskistetulla voilla.





Pulled Pork -sandwich “Korean BBQ”

Pulled pork -voileipä korealaisilla street food -vaikutteilla ja makeat suolakurkut tulevat olemaan monen vieraan suosikkeja. Tarjoillaan patongissa yhdessä tuoreen korianterin kera.

AINEKSET

10 annosta

Pulled Pork

2 kg paksuja
porsaankylkiä
4 kpl keltasipulia,
kuorittuna
2 kpl king solo -
valkosipulia,
kuorittuna
3 rkl ruokaöljyä
1 rkl seesamiöljyä
3 dl ketsuppia
2 dl riisietikkaa tai
12% etikkaa
2 dl vettä
1/2 dl soijaa
1 dl taloussokeria
3 g chilihiutaleita
4 rkl Knorr Professional
Intense Flavors Deep
Smoke -maunantajaa

Suolakurkut

1 kpl kurkkua
3 kpl punasipulia,
kuorittuna
1 tl suolaa
1 rkl paahdettuja
korianterinsiemeniä
1 dl etikkaa
2 dl taloussokeria
3 dl vettä

Sriracha-majoneesi

3 dl HELLMANN’S -
majoneesi
3 rkl Sriracha-kastiketta
1 tl seesamiöljyä
1 tl soijaa

Tarjoiluun

500 g kimchiä
korianteria
lehtisalaattia

Valmistus

Pulled Pork

Leikkaa ja irrota luu kyljistä. Leikkaa possu isompiin 5 x 5 cm:n palasiin. Leikkaa kelta-sipuli isoiksi palasiksi. Leikkaa valkosipuli. Paista kaikki ruokaöljyssä sekä seesami-öljyssä, kunnes saavat väriä pintaan. Kerää ne pieneen kuppiin. Kiehauta jäljellä olevat ainekset ja lisää lihan sekaan. Päällystä foliolla ja laitan uuniin 130 asteeseen noin 4-6 tunniksi. Lihan pitäisi olla todella pehmeää ja sen tulisi hajota palasiksi. Tämän jälkeen sekoita kaikki yhteen isolla kauhalla, jotta se on täysin sekoittunut kastikkeen kanssa. Valmista. Säilyy jääkaapissa 3-4 päivää tai ilmasuljetussa pussissa 2 viikkoa.

Suolakurkut

Kiehuta vesi, etikka ja sokeri klassiseksi 123-etikkaliemeksi. Anna jäähtyä. Leikkaa kurkku ohuiksi noin 2 millimetrin viipaleiksi. Leikkaa sipuli yhtä ohuiksi renkaiksi. Kääntele kulhossa suolan ja korieanterinsiementen kanssa. Aseta 123-etikkaliemen päälle ja anna asettua ainakin 12 tuntia. Säilyy jääkaapissa 2 viikkoa.

Tarjoiluun

Tarjoa liha vasta paahdetun patongin kanssa yhdessä kimchin, salaatin, suolakurkkujen sekä Sriracha-majoneesin ja korianterin kanssa.



Suolattua turskanselkää, katkarapuja, tilliä ja munia valkoviinikastikkeessa

Klassisia makuja voista, kermasta, valkoviinistä ja tillistä ihastuttavasti suolatun turskanselän sekä katkarapujen, tillin ja ruohosipulin kanssa – voiko olemassa olla enää yhtään pohjoismaisempaa annosta?

AINEKSET

10 annosta

Suolattu turskanselkä

1.3 kg turskanselkää
2 l vettä
140 g merisuolaa

Valkoviinikastike

100 g viipaloituja salottisipuleita
1 timjamin oksa
2 rkl **Flora Professional Kasvirasvavevite**
6 dl valkoviiniä
8 dl **Knorr Kalafondia**
3 dl **Rama Kuohu Laktoositon**
100 g pilkottuja sieniä
1 rkl **MAIZENA-maissitärkkelystä**
+ 1 rkl vettä
2 tl suolaa
3 rkl voita
3 rkl ranskankermaa

Tarjoiluun

400 g käsin kuorittuja katkarapuja
10 kpl kovaksi keitettyjä kanamunia
50 g nypittyä tilliä
30 g paloiteltua ruohosipulia

Valmistus

Suolattu turskanselkä

Kiehuta ohut kerros vedestä ja suolasta. Lisää turskanselkä ja anna sen hautua 1 tunti. Leikkaa 10 kappaletta saman kokoiseen palaan. Paista uunissa 125 asteessa, kunnes sisälämpötila on 46-50 astetta.

Valkoviinikastike

Paista sipulit ja timjami rasvassa niin, etteivät ne saa väriä. Lisää valkoviini ja keitä kasaan 3 desilitraa. Lisää kalafondi ja keitä niin kauan, että nestettä on jäljellä 7 desilitraa. Lisää Rama Kuohu ja sienet ja kypsytä 10-15 minuuttia. Suurusta Maizenalla. Hämmennä ja viimeistele sekoittamalla voin ja ranskankerman kanssa. Mausta suolalla.

Tarjoiluun

Tarjoile turskanselkä hienonnettujen munien, katkarapujen, valkoviinikastikkeen ja yrttien kanssa. Ja tietenkin uusien perunoiden kera.

Risottoa huhtasienien ja parsan kanssa

Risotto on aina suosittu annos. Tässä yhdistyvät kermanen riisi täyteläisten sienien, rakuunan ja paistetun parsan kanssa. Parmesaanivoi kruuna annoksen.

AINEKSET

10 annosta

Risotto

- 1 kpl** banaaanisalottisipuli, hienoksi paloitteltuna
1 kpl valkosipulinkynsi, hienoksi paloitteltuna
3 rkl oliiviöljyä
7 dl Carnaroli-riisi
5 dl valkoviiniä
2 rkl sitruunamehua tai hyvää valkoviinietikkaa
100 g **Flora Professional Kasvirasvavileite**
100 g hienoksi raastettua parmesaania

Liemi

- 2 l** vettä
5 rkl **Knorr Sienifondi, tiiviste**
rakuunan varsia

Tarjoiluun

- 100 g** liotettuja, kuivattuja huhtasieniä
1 kg vihreää parsaa
2 rkl oliiviöljyä
30 g voita
10 g nypittyä rakuunaa
Suolaa
Pippuria

Valmistus

Risotto

1. Kiehuta vesi ja tee liemi rakuunan varsista. Laita sivuun.
2. Kaada oliiviöljy paksupohjaiseen kattilaan. Paista sipuli ja riisi ilman, että niihin ilmestyy väriä. Käytä puista lusikkaa.
3. Lisää sekaan viini ja keitä se riisin kera. Aloita kaatamalla 2-3 dl lientä ja anna tämän jälkeen liemen kiehahtaa, mutta seoksen pitää kuitenkin olla kostea. Anna kiehua noin 15 minuuttia.
4. Laita sivuun ja sekoita mukaan rasva ja parmesaani. Makeuta sitruunalla, suolalla ja rouhitulla mustapippurilla.

Tarjoiluun

Tällä välin paloittele parsaa paloiksi ja paahda yhdessä sienien kanssa oliiviöljyssä ja voissa. Viimeistele rakuunalla. Suolaa ja pippuria. Tarjoile risotto esimerkiksi vasta paistetun maissikanan tai aurinkokuivattujen tomaattien kera.

Vinkki!

Jos lientä jää yli, sekoita se voihin ja kaada risoton päälle.



Kesäinen katkarapu- voileipä

Pohjoismainen kesä ei ole täydellinen ilman klassista katkarapuvoileipää!

AINEKSET

10 annosta

Katkarapuvoileipä

1 kg käsin kuorittuja
katkarapuja
10 kpl viipaletta ruisleipää
1/2 kpl kurkkua
20 kpl munia
1 kpl lehtisalaatti
2 kpl sitruunaa
30 g nypittyä tilliä
500 g **Hellmann's-**
majoneesia

Valmistus

1. Aloita kiehattamalla munia 7 minuuttia. Huuhtele vedellä ja kuori ne. Paloittele kananmunaleikkurilla.
2. Paloittele kurkku ja sitruunat.
3. Paahda leipä. Koristele kahdella salaatinlehdellä ja levitä majoneesi. Lisää munat, kurkku ja päälle katkaravut. Koristele tillillä ja sitruunalla.



Toast Skagen

Yksi meidän tunnetuimmista ja rakastetuimmista voileivistä! Samankaltaisessa lakto-ovo-vegaanisessa versiossa voit korvata katkaravut belugalinsseillä ja käyttää kaviaarin sijaan merilevää.

AINEKSET

10 annosta

Katkarapusalaatti

700 g käsin kuorittuja katkarapuja, karkeasti leikattu, hyvin kuivattu
2 rkl hienosti paloitettu punasipuli
2 rkl hienoksi hakattua tilliä
3 dl **HELLMANN'S Extra Thick -majoneesi**
2-3 rkl sitruunamehua
2 rkl raastettua piparjuurta
suolaa
rouhittua musta-pippuria

Leipä

10 viipaletta vuokaleipää
2 rkl ruokaöljyä
30 g voita

Koristeluun

100 g mätää
15 g paloitettua tilliä
2 kpl sitruunaa, 10 viipaletta

Valmistus

Katkarapusalaatti

Sekoita kaikki ainekset keskenään kulhoon. Säilyy jääkaapissa 2 päivää.

Leipä

Leikkaa leivistä reunat. Kuumenna öljy paistinpannussa keskikuumalle lämpötilalle ja lisää voi. Kun lämpö on hieman laskenut, asettele pannulle leipäviipaleet. Käännä noin 15 sekuntin päästä. Paahda kunnolla ja leikkaa palat keskeltä.

Tryffelipasta sienillä ja luomumunilla

Ihastuttava lakto-ovo-vegaaninen pasta-annos täynnä maanläheisiä ja syviä makuja tryffeleistä, sienistä, valkosipulista ja parmesaanista. Sopii nautittavaksi ympäri vuoden!

AINEKSET

10 annosta

Tryffelipasta

- 1 kg** kuivattua pappardellea
- 500 g** sieniä
- 1 kpl** hienoksi paloiteltu keltasipuli
- 2 kpl** hienoksi paloiteltua valkosipulinkynttä
- 3 rkl** oliiviöljyä
- 1 l** Rama Kuohu Laktoositon
- 5 dl** vettä
- 3 rkl** KNORR Sienifondi, tiiviste
- 1 rkl** tryffeliöljyä
- 2 tl** suolaa
- 1 g** rouhittua mustapippuria
- 3 rkl** MAIZENA-maissitärkkelystä

Tarjoiluun

- 20 g** tuoretta kesätryffeliä
- 100 g** parmesania
- 10** munankeltuaista, orgaanista
- 100 g** pieniä sieniä

Valmistus

Tryffelipasta

Keitä pasta, kuten ohjeissa neuvotaan. Leikkaa sienet pieniksi paloiksi. Paista sienet sipulin ja oliiviöljyn kera. Lisää kerma, vesi ja sienifondi. Keitä noin 15 minuuttia. Keitä kasaan Maizena-tärkkelyksellä. Mausta suolalla, pippurilla ja tryffeliöljyllä.

Tarjoiluun

Sekoita pasta kastikkeen kanssa. Lisää 10 lautaselle ja koristele parmesaanilla, kesätryffeleillä ja viimeistele annos munankeltuaisella.

