

Veggie Junk Food



Unilever
Food
Solutions

SISÄLLYS- LUETTELO

Tutustu raaka-aineisiin _____	4	Breads:	
Vegaaninen kalakastike _____	5	Buddha Bahn Mi _____	31
		Bao Bun _____	32
Tacos:		Dips:	
Baja style NoChicken tacos_	7	Falafel & savumunakoisodippi	34
Bangkok _____	8	TVB Nuggets _____	35
Pibil _____	9	Tryffelimajoneesi _____	35
		Kukkakaaliwings_____	35
Hot Dogs:		Wingskastike _____	35
Sloppy Jane _____	10	Srirachamajoneesi _____	35
Spicy Pepper _____	11		
		Loaded Fries:	
Burgers:		Poutine _____	36
Umami _____	13	Hot Fries _____	37
Pulled Vegan _____	14	Tryffeli Gruyere Fries _____	37
		Cupcakes:	
Pizzas:		Sitruuna-lakritsi _____	38
Vegan/tomato _____	16	Täytekeksi _____	39
Bianco _____	16	Banana & Peanut Butter____	39
		Shakes:	
Noodles:		Coconutly Caramel'd ____	41
Kurpitsa Laksa Ramen _____	18	Chocolate Fudge Brownie __	41
Teriyaki Fried Noodles _____	20	Peanut Butter & Cookies __	41
Dan Dan Noodles _____	23		
Spicy Mushroom Ramen ____	25	Chocolate:	
		Suklaata, suolaa ja pähkinää	43
Kebab:			
Shawarma _____	26		
Jogurttikebab _____	28		

BETTER FOR ME- BETTER FOR THE PLANET!

Maailman muutokset siirtyvät hitaasti mutta varmasti asiakkaidesi lautasille. Kasvisruoan suosio kasvaa sitä mukaa, kun sen herkulliset ja vastuulliset mahdollisuudet tuodaan entistä helpommin saavutettaviksi. Vegetaarista tai vegaanista, kirkailla väreillä leikittelevää, umamin-lämmöllä vahvistettua ja hemmottelevan rasvaista kasvispikaruokaa innostuu kokeilemaan helposti niin vannoutunut lihansyöjä kuin fleksaajakin.

Alkuun pääsee helposti ja me autamme sinua kehittämään kasvisruokalistasi uusiin korkeuksiin. Keittiömestariimme ovat valmistaneet inspiraatiota tihkuvan kirjon reseptejä, jotka ulottuvat burgereista sormiruokaan ja makeisiin herkkuihin.

Ota valmiit reseptit käyttöön tai sovelta oman mielikuvituksen mukaan - vain kasvikuunta on rajana!

**Veggie
Junk
Food**

TUTUSTU RAAKA-AINEISIIN

XANTANA / KSANTAANIKUMI:

Käytetään paksuntajana ja rakenteen tuojana.

TAMARIKASTIKE:

Japanilainen gluteeniton soijakastike, joka valmistetaan fermentoimalla/käyttämällä.

GOCHUJANG:

Korealainen mm. chilijauheesta ja soijapavuista käyttämällä/fermentoimalla valmistettu tulinen tahna.

KAFFIRLIME / RYPPYLIMETTI:

Kaakkoisaasian ja erityisesti thaimaalaisen keittiön vakio raaka-aineita. Kaffirilimetistä käytetään hedelmän lisäksi myös lehtiä niiden aromaattisuuden johdosta.

GOCHUGARU:

Korealainen chilijauhe, jota käytetään erityisesti kimchin valmistuksessa.

FLATBREAD:

Ohut vehnästä valmistettu tortillan tapainen leipä.

FERMENTOITU PAPUTAHNA:

Dôngchang on korealainen fermentoiduista soijapavuista valmistettu tahna. Tahna muistuttaa hyvin paljon misotahnaa, mutta ei ole rakenteeltaan niin tasaista.

ACHIOTE-TAHNA:

Keskiamerikassa käytettävä maustetahna, jonka valmistuksessa käytetään maus-

teita ja tahnalle tyypillisen punaisen värin tuovaa annattopensaan hedelmää.

MISOTAHNA:

Japanilaisen keittiön soijapaputahna, joka on valmistettu fermentoimalla.

FERMENTOITU VALKOSIPULI:

Toisinaan myös mustana ”black garlic” nimellä tunnettu fermentoimalla valmistettu valkosipuli. Valkosipulit fermentoidaan kokonaisina ja valkosipulin kynsien väri muuttuu fermentoinnin aikana mustaksi, samalla maku muuttu makeaksi ja miedommaksi.

SICHUANPIPPURI:

Itä-Aasiasta kotoisin olevan pippurilajike.

CHINKIANG-ETIKKA:

Kiinalaisessa keittiössä käytettävä riisiviini-etikka, joka on väriltään tumma tai lähes mustaa.

PANKO:

Pankojauho on aasialaisessa keittiössä käytetty korppujauho. Panko on tavallista korppujauhoa karkeampaa ja muistuttaa lähinnä karkeaksi raastettua leipää.

TAHINI:

Seesaminsiemienistä valmistettua tahnaa, jota käytetään Lähi-idän keittiössä ruoanvalmistuksessa



VEGAANINEN KALAKASTIKE

- 50 g Merilevä, kuivattu
- 50 g Miso
- 500 ml Tamari
- 8 kpl Mustapippuri
- 2 kpl Valkosipulin kynsi
- 2 Kpl Siitakesieni, kuivattu

Sekoita ainekset keskenään.
Anna tekeytyä ainakin 24 tuntia.
Siivilöi.



BAJA STYLE NO CHICKEN TACOS

LAKTOVEGETAARINEN | 10 HENGELLE

Pikkelöity punakaali

- ¼ kpl Punakaali
- ½ kpl Lime
- 50 ml Maille Punaviinietikka

Leikkaa punakaalista ohutta suikaletta. Lisää limen mehu ja etikka.

Ranch dressing

- 100 g Hellmann's Vegan majoneesi
- 100 g Vegaani Creme Fraiche
- 5 ml Maille Punaviinietikka
- 5 g Knorr Valkosipuli Puré Professional
- 5 g Knorr Umami
- 2 g Sokeri
- 10 g Kevätsipuli

Hienonna kevätsipuli ja sekoita kaikki ainekset keskenään. Laita pursotinpus-siin.

Hot sauce

- 200 g Knorr Tomatino
- 400 ml Vesi
- 5 g Knorr Savupaprika Puré Professional
- 3 kpl Jalapeno
- 2 kpl Punainen chili
- 1 kpl Habanero
- 3 kpl Lime
- 1 pnt Korianteri
- 15 ml Väkiiviinaetikka
- 50 g Öljy

- 5 g Suola
- 15 g Sokeri
- 3 g Xantana ksantaanikumi
- 5 g Sitruunahappo

Sekoita pystyblenderillä sileäksi. Lisää lopuksi Xantana ja sekoita.

Frittitaikina

- 400 g The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
- 200 g Maissijauho
- 100 g Maizena Tapioka
- 400 ml Soodavesi tai Olut
- 3 g Sooda
- 2 g Leivinjauhe
- 2 g Valkosipulijauhe
- 2 g Sipulijauhe
- 5 g Paprikajauhe
- 3 g Suola

Sekoita ainekset keskenään

Lisäksi

- Feta/Queso Fresco
- Korianteri/kevätsipuli
- Lime

Paista tacoja kuivalla pannulla 10 sekun-tia per puoli. Laita tacot kuumen ja kos-tean pyyhkeen sisään. Pyörittele TVB NoChicken Chunksit frittitaikinassa ja syväpaista 170 asteessa 2–3 minuuttia kullanuskeiksi. Laita 40 g TVB NoChicken Chunks'ia ja punakaalia tacon päälle. Mausta Ranchilla ja Hot Saucella. Raas-ta Queso Frescoa tai fetajuustoa päälle. Viimeistele hienonnetulla korianterilla ja kevätsipulilla. Tarjoile limelohkon kera.

BANGKOK TACOS

VEGAANINEN | SIS.GLUTEENIA | 10 HENGELLE

10 kpl Taco

Marinadi

400 g The Vegetarian Butcher
NoMince
2 kpl Lime
10 g Sokeri
1 kpl Salottisipuli
5 oksaa Korianteri
5 oksaa Kevätsipuli
5 lehteä Minttu
1 kpl Kaffirlimen lehti
1 kpl Chili
50 g Tamarikastike

Sekoita limen mehu, tamarikastike ja sokeri. Hienonna salotti, chili ja yrtit ja sekoita marinadin joukkoon. Sekoita marinadi TVB NoMincen kanssa. Esille laittaessa paista nopeasti kuumalla pannulla.

Limeaioli

400 g Hellmann's Vegan
Majoneesi
2 kpl Limen mehu ja kuori
10 g Knorr Valkosipuli Puré
Professional

Sekoita ainekset keskenään.
Laita pursotinpuussiin.

Sweet & Spicy sauce

100 g Knorr Sunshine Chili
100 g Gochujang

Sekoita ainekset keskenään.
Laita pursotinpuussiin.



Esillelaitto

50 g Silmusalaatti
50 g Salaattisekoitus
Korianteri
Kevätsipuli
Kaffirlimen lehti
Seesaminsien
3 kpl Chili
50 g Sipuli, paahdettu

Paista tacot kuumalla pannulla 10 sekuntia per puoli. Laita lämpimän kostean liinan alle odottamaan. Nosta TVB NoMince tacon päälle. Lisää salaattisekoitusta ja silmusalaattia. Pursota molempia kastikkeita päälle. Viimeistele annos korianterilla, kevätsipulilla, kaffirlimellä, chilillä, paahdetulla sipulilla ja seesaminsienillä.

PIBIL TACOS

VEGAANINEN | 10 HENGELLE

10 kpl Taco

100 g Oliiviöljy
Ananas, kuutioitu
Korianteri, hienonnettu
Jalapeno, viipale

Marinoitu The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks

50 g Achiote-tahna
2 kpl Appelsiinimehu
1 kpl Limemehu
4 g Suola
4 g Sokeri
2 g Pomeranssinkuori
1 kpl Salottisipuli
Mustapippuri
400 g The Vegetarian Butcher
NoChicken Chunks

Hienonna sipuli ja valmista marinadi sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Mausta mustapippurilla. Lisää TVB NoChicken Chunks ja anna marinoitua 12 tuntia.

Paista tacoja kuivalla pannulla 10 sekuntia per puoli. Laita tacot kuuman ja kostean pyyhkeen sisään. Laita marinoitu TVB NoChicken Chunks, pikkelöity punasipuli ja ananakset tacon päälle. Mausta kastikkeella ja viimeistele korianterilla sekä jalapenoviipaleilla

Green Salsa majoneesi

60 g Hellmann's Vegan majoneesi
20 g Seksico Salsa Norteno

Sekoita ainekset keskenään ja laita kastike pursotinpuussiin.

Pikkelöity sipuli

2 kpl Punasipuli
1 Kpl Lime
50 ml Maille Valkoviinietikka

Kuori ja leikkaa sipuli veneiksi. Ota valkea sisus erikseen ja käytä vaikka liemeen. Sekoita limenmehu ja etikka ja laita sipuliveneet marinoitumaan.





SLOPPY JANE HOT DOG

VEGAANINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

Chili

- 50 ml Oliiviöljy
- 200 g The Vegetarian Butcher NoMince
- 50 g Sipuli
- 25 g Knorr Valkosipuli Puré Professional
- 10 g Juustokumina
- 20 g Tomaattipyre
- 100 ml Vesi
- 200 g Knorr Pronto Tomaattisurvos
- 20 g Knorr Savuchili Puré Professional
- 20 g Knorr Kasvisfondi
- 50 g Mustapapu

Kuullota TVB NoMince ja sipuli kattilassa. Lisää juustokumina, valkosipuli sekä tomaattipyre ja kuullota hetki. Lisää loput raaka-aineet ja anna kiehua 10 minuuttia miedolla lämmöllä. Lisää lopuksi pavut ja kiehauta.

- 10 kpl Hot Dog sämpylä
- 10 kpl Vegaaninen nakki
- 1 kpl Sipuli, viipale
- Sipulirouhe
- Hellmann's Sinappi
- Rydberg's Sriracha

Höyrytä sämpylä ja paahda nakki. Laita nakki sämpylän väliin. Kuorruta reilusti chilillä. Mausta kastikkeilla. Viimeistele sipuleilla. Tarjoa esimerkiksi juuressipsien kera.

SPICY PEPPER HOT DOG

VEGAANINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

- 10 kpl Hot Dog sämpylä
- Hellmann's ketsuppi
- Ranch dressing
- Tuore jalapenoviipale
- Sipulirouhe
- Kevätsipuli

NoChicken Chunks

- 700 g The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
- 50 g Harissatahna

Pyörittele TVB NoChicken Chunks harissatahnassa. Laita uunipellille ja paahda 190 asteessa 8 minuuttia.

Pikkelöity chili

- 5 kpl Punainen chili
- 50 ml Maille Punaviinietikka
- 50 g Sokeri
- 50 ml Vesi

Hienonna chili. Mittaa loput aineet kattilaan ja kiehauta. Kaada kuuma liemi chilin päälle ja laita jäähtymään.

Paahdettu & pikkelöity paprika

- 2 kpl Vihreä paprika
- 50 ml Maille Valkoviinietikka
- 50 g Sokeri
- 50 ml Vesi
- 2 g Suola

Leikkaa paprikat puoliksi ja poista si-sus. Paahda paprikoita leikkauspinta alaspäin 220 asteessa 20 minuuttia. Siirrä paprikat uunista otettaessa vuokaan ja kelmuta. Anna olla kelmussa puolisen tuntia. Kuori paprikan nahka pois ja suikaloi.

Sekoita muut ainekset keskenään. Lisää paprikat.

Ranch dressing

- 100 g Hellmann's Vegan majoneesi
- 100 g Vegaani Creme Fraiche
- 5 g Maille Punaviinietikka
- 5 g Knorr Valkosipuli Puré Professional
- 5 g Knorr Umami
- 2 g Sokeri
- 10 g Kevätsipuli

Hienonna kevätsipuli. Sekoita ainekset keskenään. Laita pursotinpussiin.

Höyrytä sämpylä. Laita TVB No-Chicken Chunks sämpylän sisälle. Lisää paprikat ja paahdettu sipuli. Mausta kastikkeilla. Viimeistele chilillä, jalapenoilla ja kevätsipulilla. Tarjoa esimerkiksi juuressipsien kanssa.

UUUUUH MAMI! BURGER

KASVIS | SIS. KANANMUNAA JA GLUTEENIA | 10 HENGELLE

Pikkelöity violetti kiinankaali

- 300 g Violetti kiinankaali
- 100 g Maille Punaviinietikka
- 100 g Sokeri
- 100 g Vesi
- 3 g Suola

Irrota kiinankaalin lehdet ja grillaa nopeasti molemmilta puolilta. Kiehauta loput ainekset ja jäähdytä. Lisää kiinankaalin joukkoon ja anna maustua 12 tuntia.

- 200 g Osterivinokas HELsieni kaupunkiviljelty

- 60 ml Oliiviöljy

Revi sienet sopivan kokoisiksi ja paista pannulla rapeiksi ja kullanuskeiksi.

- 10 kpl Briosisämpylä

- 10 kpl The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger

- 20 kpl Violife Cheddar

- 300 g Rydberg's Tryffelimajoneesi

- 50 g Silmusalaatti

Paahda sämpylät kullanuskeiksi. Paista pihveihin hyvä pinta ja sulata juusto päälle. Laita kanteen ja pohjaan majoneesia. Kasaa burgerit.

VINKKI:

Ota sienistä syntyvä ylimääräinen neste talteen ja käytä esimerkiksi Ramen-liemen maustamiseen.



PULLED CHERRY COLA BBQ BURGER

OVO-VEGETAARINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

10 kpl	Pretzel-sämpylä	1200 g	The Vegetarian Butcher
20 kpl	Violife Cheddar siivu		NoChicken Chunks
1 kpl	Raaka sipuli siivuina	1500 ml	CocaCola
300 g	Punakaali, pikkelöity	400 g	Kirsikka, pakaste
300 g	Rydbergs Bearnaisemajoneesi	5 kpl	Sipuli
		50 g	Knorr Paprika Puré Professional
		10 g	Knorr Savuchili Puré Professional
		50 g	Fariinisokeri
		15 g	Maizena Tapioka
		40 ml	Maille Punaviinietikka
		60 ml	Savu, nestemäinen

Hienonna sipuli. Mittaa kattilaan CocaCola, kirsikat, sipuli, Knorr pureet ja fariinisokeri. Redusoi puoleen. Lisää tapioka ja sekoita sauvasekoittimella. Kiehauta niin että tapioka suurustuu. Lisää punaviinietikka ja nestemäinen savu ja sekoita.

Riko TVB NoChicken Chunks yleiskoneessa revityksi. Paista revitty TVB NoChicken Chunks pannulla öljyssä kullanuskeaksi ja rapeaksi. Glaseeraa lopuksi BBQ-kastikkeella.

Halkaise ja paahda sämpylät. Levitä kumpaankin puoleen reilu ruokaluskallinen kastiketta. Annostele revitty TVB ja nosta kaksi siivua cheddaria päälle. Sulata juusto. Lisää raaka sipuli, punakaali ja Rydbergs-majoneesia.

PIKKELILIEMI:

100 ml	Maille Puna- viinietikka
100 g	Sokeri
100 ml	Vesi

Kiehauta kunnes sokeri liukenee nesteeseen.



VEGAN/TOMATO

VEGAANINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

10 kpl Pizzapulla

Kastike

1000 ml Knorr Pizzakastike

15 g Basilika, tuore

10 g Suola

2 g Mustapippuri

Sekoita ainekset sauvasekoittimella.

Täytteet

Violife juustoraaste

The Vegetarian Butcher NoMince

Punasipuli

Kapris/Oliivi

Basilika

Täytä makusi mukaan.

PIZZA BIANCO

VEGAANINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

10 kpl Pizzapulla

Kastike

2500 g Hellmann's Vegan majoneesi

130 ml Vesi

17 g Kuivattu valkosipuli

65 g Knorr Valkosipuli Puré Professional

13 g Sokeri

Sekoita ainekset sauvasekoittimella.

Täytteet

Herkkusieniviipale

Kanttarelliviipale

Pikkelöity shimei

Kuivattu tattijauhe

Punamangoldi

Violife juustoraaste

Täytä makusi mukaan.

VINKKI:

Kokeile Rydbergsin Tryffeli tai Sriracha majoneesia Biancon pohjassa. Majoneesit ovat myös fantastisia pizzojen maustamiseen ja viimeistelyyn.



KURPITSA LAKSA RAMEN

VEGAANINEN | SIS. PÄHKINÄÄ | 10 HENGELLE

Ramen-liemi

2000 ml Vesi
100 ml Knorr sienifondi
70 g Fermentoitu paputahna
60 g Maple Chili Sambal (ohje s. 31)
50 g Knorr Curry Puré Professional
80 g Knorr Inkivääri Puré Professional
30 g Knorr Valkosipuli Puré Professional
50 g Knorr Paprika Puré Professional
50 ml Vegaaninen kalakastike (resepti s.5)
50 ml Knorr Sunshine Chili
10 g Sitruunaruohopyre
100 g Maapähkinävoi
600 ml Kookoskerma

½ pnt Korianteri
½ pnt Kevätsipuli
3 kpl Chili punainen
3 kpl Jalapeno
100 g Maapähkinä, paahdettu
50 g Kurpitsansiemen, paahdettu
200 ml Kurpitsansiemenöljy

Esille laittaessa nosta kuumat nuudelit astiaan. Nosta kasvikset nuudeliin päälle ja kaada tulikuuma liemi viimeiseksi. Viimeistele annos hienonnetulla korianterilla, kevätsipulilla, chilillä, jalapenoilla sekä murskatuilla maapähkinöillä, -kurpitsansiemenillä ja kurpitsansiemenöljyllä.

Mittaa kaikki ainekset kattilaan ja anna kiehua miedolla lämmöllä tunnin verran.

Kasvikset

500 g Parsakaali
500 g Kukkakaali
300 g Kurpitsa
100 g Oliiviöljy
200 g Sokeriherne
800 g Riisinuudeli

Leikkaa parsakaali, kukkakaali ja kurpitsa paloiksi, ja pyörittele oliiviöljyssä. Paahda uunissa 200 asteessa 6–8 minuuttia tai pannulla keskilämmöllä noin kymmenen minuuttia.

Leikkaa sokeriherneet julienneksi. Ryöppää nopeasti suolavedessä.

Valmista riisinuudelit ohjeen mukaan.

Maple
Chili Sambalin
ohjeen löydät
sivulta 31.



TERIYAKI FRIED NOODLES

OVO-VEGETAARINEN | 10 HENGELLE

Teriyakikastike

200 ml Soijakastike, vähäsuolainen

200 ml Sake

200 ml Riisiviinietikka

200 ml Vegaaninen kalakastike

(kts. resepti)

50 g Ruokosokeri

Kiehauta kattilassa. Jäähdytä.

Kasvikset

200 g Edamame

400 g Porkkana

400 g Bimi

400 g Retikka

Hienonna porkkanat, bimi, ja retikka sopivan kokoisiksi paloiksi.

700 g The Vegetarian Butcher

NoChicken Chunks

Maizena Tapioka

150 ml Rypsiöljy

Pyörittele TVB NoChicken Chunks Tapiokassa. Kuumenna öljy wokissa ja paista TVB wokissa kullanruskeiksi. Lisää puolet kastikkeesta ja paista niin että kastike tiivistyy glaseeksi.

800 g Soba tattarinuudelit

100 ml Rypsiöljy

Valmista nuudelit ohjeen mukaan. Kuumenna öljy wokissa kuumaksi ja paista nuudeleita hetki. Lisää loput teriyakikastikkeesta ja kiehauta kasaan.

10 kpl Kananmuna

Lisää munat kuumaan pannuun samalla tikulla sekoittaen ja paista kunnes munat ovat kunnolla hyytyneet.

½ pnt Kevätsipuli

½ pnt Korianteri

Seesaminsiemien

Lisää porkkanat, bimi ja retikka nuudelipannuun ja kuumenna hetki. Annostele paistetut nuudelit tarjoiluastiaan ja nostele TVB päälle. Viimeistele kevätsipulilla, korianterilla ja seesaminsiemillä.

VINKKI:
Tulikuumalla
wokkipannulla
saat parhaan
lopputuloksen.



DAN DAN NOODLES

VEGAANINEN | SIS. MAAPÄHKINÄÄ JA GLUTEENIA
10 HENGELLE

Kastike

150 ml	Maapähkinäöljy
150 g	Chili-maapähkinätahna
5 g	Sichuaninpippuri
700 g	The Vegetarian Butcher NoMince
80 g	Knorr Inkivääri Puré Professional
5 g	Suola
400 ml	Vesi
30 ml	Knorr Kasvisfondi
50 ml	Chinkiang etikka
50 ml	Vegaaninen kalakastike (kts. resepti s. 5)
100 g	Tahinitahna
15 g	Sokeri

Laita öljy, chili-maapähkinätahna sekä sichuaninpippuri kuumalle pannulle, free-saa hetki ja lisää TVB NoMince. Paista pari minuuttia ja mausta suolalla. Lisää inkivääri ja paista vielä hetki. Lisää vesi, kasvisfondi, etikka, kalakastike, tahini ja sokeri. Keitä kasaan miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia.

VINKKI:
Murskaa kokonainen sichuaninpippuri huumareessa juuri ennen käyttöä.

Nuudelit

1000 g Knorr nuudeli

Valmista nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan.

150 g Maapähkinä, paahdettu

½ pnt Kevätsipuli

3 kpl Punainen chili

Sekoita nuudelit kastikkeen joukkoon. Annostele lautasille ja viimeistele anokset murskatuilla maapähkinöillä, hienonnetulla kevätsipulilla ja chilivii-paleilla.



SPICY SIENIRAMEN

OVO-VEGETAARINEN | 10 HENGELLE

Ramen-liemi

- 3500 ml Vesi
- 120 ml Knorr Sienifondi, tiiviste
- 100 g Misotahna
- 10 g Kuivattu siitake
- 50 g Kombu
- 5 kpl Sipuli
- 2 kpl Valkosipuli
- 30 g Knorr Inkivääri Puré Professional
- 2 kpl Punainen Chili
- 50 ml Vegaaninen kalakastike
(kts. resepti s. 5)

Paahda kokonaiset sipulit suolapedillä 200 asteessa 45 minuuttia kunnes karamelli valuu sipuleista. Paahda kokonaisia valkosipuleita folioon käärittynä 200 asteessa 60 minuuttia. Punnitse muut kuin sipulit kattilaan ja anna kiehua miedolla lämmöllä tunnin verran. Siivilöi. Kuori sipulit ja purista valkosipulit kuoristaan liemeen. Poraa sauvasekoittimella sileäksi ja siivilöi liinan läpi.

Fermentoitu valkosipuliöljy

- 150 g Fermentoitu valkosipuli
(kotimainen)
- 500 ml Rypsiöljy

Laita ainekset pystyblenderiin ja sekoita noin viisi minuuttia täydellä teholla. Siivilöi liinan läpi. Esille laittaessa lisää valkosipuliöljyä 50 g per annos kuumaan liemeen ohuena norona samalla sauvasekoittimella sekoittaen niin että öljy emulgoituu liemeen.

Soijamuna

- 10 kpl Kananmuna, luomu
- 200 ml Vesi
- 30 g Sokeri
- 400 ml Soija, vähäsuolainen
- 60 ml Riisiviinietikka

Laske kanamunat varovasti lusikalla kiehuvaan veteen. Keitä 7,5 minuuttia. Valmista marinadi sekoittamalla ainekset keskenään, kunnes sokeri on liennut. Nosta munat jääveteen. Kuori jäähtyneet munat. Kaada marinadi munien päälle niin että munat peittyvät kokonaan. Anna marinoitua 12 tuntia. Nosta munat pois marinadista ja puolita.

- 300 g Shimeisieni
- 500 g Osterivinokas, paistettu
- 200 g Siitakesieni
- 500 g Paksoi
- ½ pnt Kevätsipuli
- 200 g Merileväsalaatti
- 200g Silmusalaatti
- 50 g Pikkelöity chili

- 500 g Tattarinuudeli

Keitä nuudelit ohjeen mukaan. Nosta leikatut sienet ja paksoi nuudeleiden päälle. Kaada valkosipuliöljyllä maustettu kuuma liemi annokseen. Viimeistele annos hienonnetulla kevätsipulilla, merilevällä, silmusalaatilla ja chilillä.



SHAWARMA

VEGAANINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

- 10 kpl Flatbread
- 1200 g NoChicken Chunks
- 100 ml Oliiviöljy
- 100 ml Maille valkoviinietikka

Mausteseos

- 5 g Kuminajauhe
- 8 kpl Vihreä Kardemumma kokonainen
- 5 g Savupaprika
- 5 g Korianterinsiemen
- 5 g Kanelijauhe
- 2 g Valkopippuri
- 3 kpl Laakerinlehti
- 2 g Chilihiutale
- 2 kpl Sitruunankuori
- 20 g Knorr Valkosipuli Puré Professional
- 15 g Knorr Curry Puré Professional
- 10 g Maille Dijon Original
- 12 g Suola
- 5 g Sokeri

Laita mausteet maustemyllyyn ja aja hienoksi. Lisää sitruunankuori, Knorr puureet, Maille Dijon, suola ja sokeri. Hienonna TVB NoChicken Chunks poikkisyin noin 0,5 cm kokoiseksi suikaleiksi ja lisää mausteseokseen. Kuumenna öljy pannulla. Paista TVB rapeaksi ja viimeistele valkoviinietikalla.

Pikkelöity punakaali

- 2 kpl Punakaali
- 50 g Maille Punaviinietikka
- 50 g Sokeri
- 50 ml Vesi
- 2 g Suola

Leikkaa kaali ohueksi suikaleeksi. Sekoita loput ainekset keskenään. Marinoi kaali.

Tomaatti-kurkkusalaatti

- 5 kpl Tomaatti
- 1 kpl Kurkku
- 1 kpl Salottisipuli
- 2 kpl Jalapeno
- 5 lehteä Minttu

Poista tomaatista sisus ja kuori. Hienonna 1 cm kokoiseksi paloiksi. Poista kurkusta sisus ja leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Hienonna sipuli, jalapeno sekä minttu ja sekoita kaikki keskenään.

Baba Ganoush

- 2 kpl Munakoiso
- 60 g Knorr Valkosipuli Puré Professional
- 50 ml Oliiviöljy
- 2 kpl Sitruuna
- 40 g Tahini
- 3 g Suola

Puolita munakoisot ja levitä valkosipulia molempiin puoliin. Pirskota oliiviöljyä pintaan. Laita puolikkaat takaisin yhteen ja kääri folioon. Paahda 225 asteessa 40 minuuttia. Avaa foliot ja paahda vielä 20 minuuttia. Ota munakoisot pois foliosta ja anna jäähtyä hetki. Kaavi sisus kuoresta ja laita kutteriin. Lisää sitruuna, tahini sekä suola. Sekoita kunnes haluamasi rakenne.

Karamellisoitu sipuli

- 5 kpl Makea sipuli
- 100 ml Oliiviöljy
- Suola

Kuori ja hienonna sipuli. Kuullota sipulia pannulla oliiviöljyssä keskilämmöllä kunnes sipuli on pehmeää ja ruskeaa. Mausta suolalla.



VINKKI:
Paahtamalla hetken kuivia mausteita pannulla saat heräteltyä makuja aromeja.



JOGURTTIMARINOITU THE VEGETARIAN BUTCHER KEBAB

LAKTOVEGETAARINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

10 kpl Flatbread

Jogurttimarinoitu TVB NoChicken Chunks

1200 g The Vegetarian Butcher
NoChicken Chunks

300 g Turkkilainen jogurtti

1 kpl Sitruunankuori ja -mehu

50 g Knorr Valkosipuli Puré
Professional

25 g Sokeri

20 g Suola

2 g Oregano

2 g Chilihiutale

2 g Savupaprika

5 g Juustokumina

5 oksaa Korianteri

5 oksaa Persilja

Sekoita kaikki muut paitsi korianteri ja persilja keskenään. Hienonna yrtit ja lisää mukaan. Sekoita TVB NoChicken Chunks'in kanssa ja anna marinoitua ainakin 12 tuntia. Pujota marinoituneet palat vartaisiin ja paista hiilloksella kullanuskeaksi.

Pikkelöity punakaali

2 kpl Punakaali

50 ml Maille Punaviinietikka

50 g Sokeri

50 ml Vesi

2 g Suola

Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi. Sekoita loput ainekset keskenään. Marinoi kaali.

Tomaatti-kurkkusalaatti

5 kpl Tomaatti

1 kpl Kurkku

1 kpl Salottisipuli

2 kpl Jalapeno

5 lehteä Minttu

Poista tomaatista sisus ja kuori. Hienonna 1 cm kokoisiksi paloiksi. Poista kurkusta sisus ja leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Hienonna sipuli, jalapeno sekä minttu ja sekoita kaikki ainekset keskenään.

Karamellisoitu sipuli

5 kpl Makea sipuli

100 ml Oliiviöljy

Suola

Kuori ja hienonna sipuli. Kuullota sipulia pannulla oliiviöljyssä keskilämmöllä kunnes sipuli on pehmeää ja ruskeaa. Mausta suolalla.

Baba Ganoush

2 kpl Munakoiso

60 g Knorr Valkosipuli Puré
Professional

50 ml Oliiviöljy

2 kpl Sitruuna

40 g Tahini

3 g Suola

Puolita munakoisot ja levitä valkosipulia molempiin puoliin. Pirskota oliiviöljyä pintaan. Laita puolikkaat takaisin yhteen ja kääri folioon. Paahda 225 asteessa 40 minuuttia. Avaa foliot ja paahda vielä 20 minuuttia. Ota munakoisot pois foliosta ja anna jäähtyä hetki. Kaavi sisus kuoresta ja laita kutteriin. Lisää sitruuna, tahini sekä suola. Sekoita kunnes haluamasi rakenne.

Butter Chicken -ranskalaiset

100 ml Oliiviöljy

50 g Knorr Butter Chicken
maustetahna

5 g Suola

1 g Sitruunahappo

200 g Ranskalainen peruna

Tarjoa Butter
Chicken-ranskalaisia
Tzatsikin kera.

BUDDHA BANH MI

VEGAANINEN | SIS. GLUTEENIA JA PÄHKINÄÄ
10 HENGELLE

10 kpl Vehnäpatonki n. 20 cm
Salaattimix
Korianteri

Limeaioli

400 g Hellmann's Vegan
Majoneesi
2 kpl Limen mehu ja kuori
10 g Knorr Valkosipuli Puré
Professional

Sekoita ainekset keskenään.
Laita pursotinpussiin.

Pikkeliliemi

150 g Sokeri
500 ml Riisiviinietikka
10 kpl Mustapippuri
10 kpl Sichuaninpippuri
1 kpl Kurkku
10 cm Retikka
2 kpl Porkkana

Sekoita sokeri, etikka ja pippurit keskenään. Kuori retikka ja porkkanat sekä poista sisus kurkusta. Leikkaa kasviksista noin 5 cm pitkää juliennea. Sekoita liemi joukkoon. Anna maustua 30 minuuttia.

Sienipatee

100 g Saksanpähkinä
10-15 kpl Siitakesieni, iso
50 g Kookosöljy
10 oksaa Lehtipersilja
Suola

Laita saksanpähkinät uunipellille. Paista 180 asteessa 10-12 minuuttia. Paahda

siitakesieniä uunipellillä 120 astessa 35-40 minuuttia lähes kokonaan kuiviksi. Laita sienet pystyblenderiin ja sekoita. Lisää mukaan saksanpähkinät ja sekoita. Lisää kookosöljy sekä persilja ja sekoita. Mausta lopuksi suolalla.

Maple Chili Sambal

300 g Chili
1 kpl Valkosipuli, kokonainen
100 ml Rapsiöljy
100 g Ruokosokeri
50 ml Tamarikastike
20 ml Chinkiang etikka
Suola
500 g The Vegetarian Butcher
NoChicken Chunks

Laita chilit uunipellille ja paahda 220 asteessa 10-15 minuuttia kunnes chilit alkavat mustua. Laita valkosipuli toiselle pellille ja paahda 220 asteessa 8-10 minuuttia kunnes valkosipuli on kullanuskea ja tahmea. Poista valkosipuli kuorestaan ja laita pystyblenderiin sekä lisää chilit. Sekoita ja lisää loput aineet. Sekoita tahna TVB NoChicken Chunks'hin. Laita massa uunipellille ja paista 180 asteessa 10-12 minuuttia.

Leikkaa patonki pitkittäin niin että puolikkaat pysyvät kiinni toisissaan. Levitä noin puolen sentin kerros sienipateeta pohjalle, lisää salaattimix ja limeaiolia päälle. Täytä leipä maustetulla TVB NoChicken Chunks -massalla. Laita päälle pikkelit ja vielä lisää limeaiolia. Viimeistele korianterilla.

VINKKI:
Sieni pateé toimii myös pohjana vegaaniselle alkuruoalle.

BAO BUN

VEGAANINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

Tempurataikina

120 g Vehnäjauho
80 g Maizena
300 ml Soodavesi tai Olut
2 g Sooda
2 g Leivinjauhe
2 g Suola
400 g The Vegetarian Butcher
NoChicken Chunks

Sekoita taikina-ainekset keskenään. Upota TVB NoChicken Chunks'it tempurataikinaan ja nosta 175 asteiseen syväpaistoöljyyn. Paista 2 minuuttia.

Kogyi kyan -majoneesi

500 g Hellmann's Vegan majoneesi
400 g Gochujan
10 g Gochugaru
50 ml Seesamiöljy
20 ml Riisiviinietikka

Sekoita ainekset keskenään.

Pikkelöity retikka ja kurkku

10 cm Retikka, julienne
10 cm Kurkku, julienne
50 ml Maille Valkoviinietikka
50 g Sokeri
50 ml Vesi
2 g Colman's sinappijauhe

Sekoita ainekset keskenään ja marinoi retikka ja kurkku.

10 kpl Höyrysämpylä

Sipuli, paahdettu

Korianteri

Höyrytä sämpylät ohjeen mukaan. Laita fritatut TVB NoChicken Chunks't kulhoon ja sekoita kauttaaltaan osaan majoneesista. Täytä sämpylät TVB NoChicken Chunks'illa, pikkeleillä ja sipulilla. Pursota reilusti majoneesia päälle. Viimeistele korianterilla.

VINKKI:
Aasiassa pikkelöidään myös hedelmiä. Vesimelonin vaalea osa on maukasta pikkelöitynä ja vähentää hävikkiä.





FRITEERATTU KUKKAKAALI & WINGS-KASTIKE

VEGAANINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

Friteeratut kukkakaalit

- 2 kpl Kukkakaali
- 400 g Maizena Tapioka
- 600 ml Kikherneenliemi
- 400 g Pankojauho
- 5 g Suola

Leikkaa kukkakaalin nuput 5 cm paloiksi. Leivitä ja friteeraa 175 asteessa 3 minuuttia.

Wings-kastike

- 100 g Knorr Savuchili Puré Professional
- 200 g Knorr Paprika Puré Professional
- 100 g Knorr Valkosipuli Puré Professional
- 200 ml Maille Valkoviinietikka
- 100 ml Vesi
- 30 g Sokeri
- 400 g Hellmann's Vegan majoneesi

Sekoita ainekset keskenään.

FALAFELIA JA SAVUSTETTUA MUNAKOISODIPPIÄ

LAKTOVEGETAARINEN | 10 HENGELLE

Savustettu munakoisodippi

- 800 g Munakoiso
- 80 ml Oliiviöljy
- 300 g Hellmann's Vegan majoneesi
- 50 ml Knorr Kasvisfondi
- 10 g Savupaprikajauhe

Pilko munakoisot noin 5 cm paloiksi. Savusta kevyesti. Pyörittele munakoisot oliiviöljyssä ja laita uunipellille. Paahda 185 asteessa 20 minuuttia kunnes munakoisot ovat kullanruskeita. Jäähdytä. Laita munakoisot pystyblenderiin ja sekoita. Lisää loput ainekset blenderiin ja sekoita.

Falafel

- 500 g Kikherne
- 500 g Härkäpapu
- ½ pnt Korianteri

- ½ pnt Persilja
- 5 g Juustokumina
- 2 g Jauhettu chili
- 50 g Knorr Valkosipuli Puré Professional
- 60 g Knorr Tapioka
- 1 kpl Sipuli
- 3 g Suola

Nypi yrttien lehdet rangoista ja hienonna. Leikkaa sipuli hienoiksi kuutioiksi (brunoise). Mittaa loput ainekset kutteriin ja sekoita karkeaksi massaksi. Nostelee yrtit ja sipulit massan sekaan. Muotoile kostein sormin massasta 3–4 cm palloja. Paina kämmien välissä hiukan litteäksi. Kuumena syväpaistoöljy 175 asteiseksi. Pais-ta falafeleja noin kaksi minuuttia kunnes pinta on kullanruskea. Nosta paperin päälle valumaan.

THE VEGETARIAN BUTCHER NOCHICKEN CHUNKS & TRYFFELIMAJONEESIA

OVO-VEGETAARINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

- 1750 g The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
- 400 g Maizena Tapioka
- 600 ml Kikherneen liemi
- 400 g Pankojauho
- 500 g Rydbergs Tryffelimajoneesi 1 l

Laita tapioka, liemi ja panko erillisiin ½ GN astioihin. Pyörittele TVB NoChicken Chunks pienissä erissä huolellisesti ensin tapiokassa, sitten liemessä ja lopuksi pankossa. Syväpaista nuggetit 175 asteessa 2 minuuttia kunnes pinnalta kullanruskeita. Tarjoile Rydbergs Tryffelimajoneesin kanssa.



POUTINE

VEGAANINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

- 1500 g Ranskalaiset
- 700 g Shawarma
- 600 g Rydbergs Sriracha

Ruskeakastike

- 80 ml Flora Aromiöljy
- 80 g Vehnäjauho
- 600 ml Vesi
- 50 ml Knorr Sienifondi
- 100 ml Flora Plant 31%
- 60 ml Maille Valkoviinietikka

Kuumenna Flora Aromiöljy pannulla. Lisää jauhot ja kuullota kunnes ruskeaa. Lisää vesi samalla sekoittaen hyvin. Lisää loput ainekset kastikkeeseen.

Cheddarkastike

- 300 g Violife Cheddar
- 300 ml Flora Plant 31%

Kuumenna Flora Plant. Raasta cheddar ja lisää kuumaan Plantiin. Sekoita kastikkeeksi.

Syväpaista ranskalaiset 175 asteessa 4 minuuttia. Kuumenna shawarma ja nosta ranskalaisten päälle. Valele ranskalaiset ruskealla kastikkeella ja cheddarilla. Viimeistele majoneesilla.

HOT FRIES

OVO-VEGETAARINEN | 10 HENGELLE

- 1500 g Ranskalaiset
- 600 g Rydbergs Bearnaise majoneesi
- ½ pnt Ruohosipuli

Wings Hot Sauce

- 100 g Knorr savuchili Puré Professional
- 200 g Knorr Paprika Puré Professional
- 100 g Knorr Valkosipuli Puré Professional
- 200 ml Maille Valkoviinietikka
- 100 g Vesi
- 30 g Sokeri
- 400 g Hellmann's Vegan majoneesi

Sekoita ainekset keskenään.

Pikkelöity chili & punasipuli

- 50 ml Maille Valkoviinietikka
- 50 g Sokeri
- 50 ml Vesi
- 1,5 g Suola
- 5 kpl Chili
- 2 kpl Punasipuli

Sekoita keskenään valkoviinietikka, sokeri, vesi ja suola. Hienonna chili ja punasipuli ja upota ne pikkeliliemeen.

Syväpaista ranskalaiset 175 asteessa 4 minuuttia. Nosta ranskalaiset kulhoon ja lisää Wings Hot Sauce-kastike. Nosta päälle pikkelit. Mausta majoneesilla ja viimeistele hienonnetulla ruohosipulilla.

TRYFFELI-GRUYÈRE FRIES

LAKTO-OVOVEGETAARINEN | 10 HENGELLE

- 1500 g Ranskalaiset perunat
- 600 g Rydbergs Tryffelimajoneesi
- 200 g Gruyèrejuusto, raasteena
- ½ pnt Persilja

Syväpaista ranskalaisia 175 asteessa 4 minuuttia. Pursota päälle majoneesia. Raasta gruyèrää. Viimeistele hienonnetulla persiljalla.



SITRUUNA-LAKRITSI CUP CAKES

VEGAANINEN | SIS. MANTELIA | 10 HENGELLE

Cup Cakes

400 ml Flora Plant 31%

75 ml Flora Aromiöljy

1 kpl Sitruuna

350 g Maizena Tapioka

45 g Sokeri

8 g Ruokasooda

5 g Leivinjauhe

3 g Suola

100 g Mantelijauhe

Sekoita kuivat aineet keskenään. Raasta sitruunankuori ja purista mehu nesteiden joukkoon. Sekoita nesteet kuivien aineiden kanssa. Laita pursotinpusssiin. Pursota taikina kuppikakkuvuokiin. Paista uunissa 160 asteessa 20–25 minuuttia.

Sokerikuorrute

400 g Tomusokeri

100 g Flora margariini

25 Vesi

150 g Turkinpippuri

Vatkaa sokeri ja margariini rakeiseksi vaahdoksi. Lisää neste ja vatkaa sileäksi. Lisää murskatut turkinpippurit joukkoon. Laita kuorrute tyllalla varustettuun pursotinpusssiin.

TÄYTEKEKSI CUP CAKES

VEGAANINEN | SIS. GLUTEENIA | 10 HENGELLE

Cup Cakes

400 ml Flora Plant 31%

75 ml Flora Aromiöljy

350 g Maizena Tapioka

45 g Sokeri

8 g Ruokasooda

5 g Leivinjauhe

3 g Suola

150 g Oreo-keksi

Murskaa keksit ja sekoita kaikkien kuivien aineiden kanssa. Lisää nesteet ja sekoita. Laita taikina pursotinpusssiin ja pursota kuppikakkuvuokiin. Paista uunissa 160 asteessa 20–25 minuuttia.

Sokerikuorrute

400 g Tomusokeri

100 g Flora margariini

25 ml Vesi

150 g Oreo-keksi

Vatkaa sokeri ja margariini keskenään rakeiseksi massaksi. Lisää neste ja vatkaa sileäksi. Lisää murskatut keksit. Laita kuorrute tyllalla varustettuun pursotinpusssiin ja kuorruta kuppikakut.

BANANA & PEANUT BUTTER CUPCAKES

VEGAANINEN | SIS. PÄHKINÄÄ | 10 HENGELLE

Cup Cakes

350 ml Flora Plant 31%

75 ml Flora Aromiöljy

2 kpl Kypsä banaani

350 g Maizena Tapioka

45 g Sokeri

8 g Ruokasooda

5 g Leivinjauhe

3 g Suola

Sekoita banaani ja nesteet sauvasekoittimella. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet ja laita massa pursotinpusssiin. Pursota taikina kuppikakkuvuokiin. Paista uunissa 160 asteessa 20–25 minuuttia.

Peanut Butter kuorrutus

400 g Tomusokeri

100 g Flora margariini 70%

100 g Maapähkinävoili

25 ml Vesi

Vatkaa sokeri ja margariini rakeiseksi yleiskoneella. Lisää loput aineet ja vatkaa sileäksi. Laita tyllalla varustettuun pursotinpusssiin.



SHAKES

VEGAANINEN | SIS. MANTELIA JA GLUTEENIA

Chocolate Fudge Brownie

VEGAANINEN | SIS. MANTELIA JA GLUTEENIA

2500 ml Ben&Jerrys Non-Dairy
Chocolate Fudge Brownie

1000 ml Flora Plant 31%

1000 g Jäätä

750 g Suklaakakku (kts. resepti s. 43)

500 g Vaniljasiirappi (Monin)

Mittaa ainekset pystyblenderiin
ja sekoita sileäksi.

Coconutterly Caramel'd

VEGAANINEN | SIS. MANTELIA JA GLUTEENIA

2500 ml Ben&Jerrys Non-Dairy
Coconutterly Caramel'd

1000 ml Kookoskerma

1000 g Jäätä

500 g Chaisiirappi (Monin)

Mittaa ainekset pystyblenderiin
ja sekoita sileäksi.

Peanut Butter & Cookies

VEGAANINEN | SIS. MANTELIA, PÄHKINÄÄ
JA GLUTEENIA

2500 ml Ben&Jerrys Non-Dairy
Peanut Butter & Cookies

1000 ml Flora Plant 31%

1000 g Jäätä

500 g Sokeriruokosiirappi (Monin)

Mittaa ainekset pystyblenderiin ja
sekoita sileäksi.

VINKKI:
Valuta kastiketta
lasin sisäpinnalle
niin saat herkullisen
näköisen pirtelö-
annoksen.

SUKLAATA, SUOLAA JA PÄHKINÄÄ

VEGAANINEN | SIS. PÄHKINÄÄ JA GLUTEENIA



Suklaakakku

- 240 g Vehnäjauho
- 210 g Sokeri
- 30 g Kaakaojauhe
- 15 g Vaniljauute
- 5 g Ruokasooda
- 2 g Suola
- 250 ml Vesi
- 100 ml Rypsiöljy
- 20 g Maille Valkoviinietikka

Sekoita kuivat aineet. Lisää nesteet ja sekoita tasaiseksi. Rasvaa irtopohjavuoka tai vuoraa leivinpaperilla 1/3 GN-vuoka. Kaada taikina vuokaan tasaisesti. Paista 160 asteessa 30 minuuttia. Ennen kumoamista jäädytä 10 minuuttia. Anna jäähtyä kumottuna ainakin tunnin verran ja leikkaa sopivan kokoisiksi paloiksi.

Suolakaramelli

- 100 g Sokeri
- 100 g Flora Plant 31%
- 3 g Maldon suola

Kuumenna sokeri paksupohjaisessa kattilassa, kunnes se on mahongin väristä. Lisää Flora Plant ja sekoita tasaiseksi. Anna kiehahtaa hetki ja lisää suola. Voit tarjota karamellin kylmänä tai kuumana.

Suklaamousse

- 200 g Flora Plant 31%
- 100 g Tumma suklaa 70 %

Laita puolet Flora Plantista suklaan kanssa vesihautteeseen sulamaan. Vaahdota jäljellä oleva Flora Plant. Jäädytä sulanut suklaaseos ja nos-tele vaahdon sekaan. Anna levätä 8–12 tuntia. Vaahdota massa ja laita pursotinpussiin.

- 100 g Suolapähkinä

Murskaa pähkinät veitsellä krouviksi ja ripottele annoksen päälle.

Voit tarjoilla
annoksen
vegaanisen
Ben & Jerry's
jäätelön kera.

veggie junk FOOD



@UNILEVERFOODSOLUTIONS_SUOMI