

Apetit

KAUDEN MAUKKAIMMAT RESEPTIT

INSIPROIDU SUOMALAISUUDESTA

PÄÄRUOAT | LISUKKEET | JÄLKIRUOAT



JUHLISTA 100-VUOTIASTA SUOMEA KOTIMAISILLA KASVIKSILLA

Muhevan multaisessa länsisuomalaisessa maassa kasvaa maailman parhaimmat kasvikset. Suomen suurin avomaakasvien viljelyttäjä Apetit tuottaa vuodessa yli 30 miljoonaa kiloa kotimaisia kasviksia pellolta pöytään ja suomalaisten suihin. Apetitin tuotteiden raaka-aineista suurin osa kasvaa Suomessa, kasvispakasteista kotimaisia on noin 85 prosenttia.

Apetitilla on vahvat perinteet kasvipohjaisten tuotteiden valmistamisessa. 1950-luvulta alkaen kasvisvalmisteita tuottanut yritys tekee yhteistyötä yli sadan suomalaisen sopimusviljelijän kanssa, jotka tuottavat yritykselle vuodessa reilut 33 miljoonaa kiloa puhdasta vastuuviljeltyä ruokaa.

Juhlita 100-vuotiaasta Suomea ja valmista keittiössäsä parhaimpia suomalaisia ruokia kotimaisista raaka-aineista. Tästä esitteestä löydät vaihtoehdot niin pääruokiin kuin herkullisiin jälkiruokiinkin. Niissä kaikissa nousevat esille Suomen luonto ja sen monet maut.



POSSU-KASVISPATA

0,200 l	Mildola Rypsiöljyä
0,800 kg	Apetit Sipulikuutioita, pakaste
1,400 kg	Pekonia kuutioituna
8,000 l	Vettä
0,345 kg	Maissitärkkelystä
6,000 kg	Apetit Kotimaisia Isoja juureskuutioita, pakaste
0,080 kg	Suolaa
0,150 kg	Lihaliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,100 kg	Siirappia
0,010 kg	Pippurisekoitusta
0,008 kg	Herbes de Provence yrttisekoitusta
0,040 l	Kastikkeenruskistajaa
5,000 kg	Viljapossun lihakuutioita

1. Kiehauta sipuli öljyssä, lisää pekonikuutiot. Hauduta hetken. Lisää osa vedestä pataan. Sekoita maissitärkkelys loppuun veteen ja lisää suurus pataan samalla sekoittaen. Nosta kiehumapisteeseen.
2. Lisää juureskuutiot, mausteet ja kastikkeenruskistaja. Hauduta 15–20 minuuttia.
3. Kuumenna kypsät possukuutiot pakkauksessaan yhdistelmäuunissa höyrykeittotoiminnolla. Lisää kuumennetut possukuutiot pataan. Anna hautua hetken, tarkista maku. Hämmennä varovasti, ettei lihakuutiot hajoa.
4. Tarjoa keitetyn Torino Kolmen Viljan Helmen tai Keltaisen Ohrahelmi-lisäkkeen kera.



APETIT KOTIMAISET JÄRVIKALAPIHVIT JA PORKKANA-PERUNASOSE

13,000 kg Apetit Kotimaisia Järvikalapihvejä (ä 65 g)

PORKKANA-PERUNASOSE

5,000 kpl Vuokia GN 1/1-65 mm

14,300 kg Apetit Perunamuusia, pakaste

3,600 kg Apetit Kotimaista Porkkanasosetta paloina

2,400 l Kevytmaidon

0,360 kg Laktoositonta 70 -margariinia

0,019 kg Suolaa

1. Lado Apetit Kotimaiset Järvikalapihvit jäisinä tai kohmeisina vuokaspraylla voideltuihin GN 1/1-65 mm vuokiin. Esikuumenna uuni 200 asteeseen. Laske lämpötila 160 asteeseen, kun viet pihvit uuniin. Yhdistelmäpaista 160 asteessa n. 20-25 minuuttia, kosteus 30 %. Tarjoa Järvikalapihvejä perunasoseen kera.

2. Kaada perunamuusipalat ja porkkanasosepalat, maito, margariini ja suola GN 1/1-65 mm vuokaan. Nosta vuoka valmiiksi höyrytettyyn uuniin. Höyrykeitä 100 asteessa n. 25 minuuttia ilman kantta. Sekoita, vie tarjolle.

SAVUPORO-JUUSTOPAISTOS

1,000 kpl Vuokia GN 1/1-40 mm

0,720 kg Ruisperunataikinalaevyjä, Kultasula

0,500 kg Apetit Sipulikuutioita, pakaste

0,200 kg Apetit Kotimaisia Palsternakkasuikaleita, pakaste

0,300 kg Savuporoa suikaleina

0,150 kg Sinihomejuustomurua

Persiljaa, tuore, hienonnettu

0,200 kg Maustamatonta tuorejuustoa

0,200 l Kasvirasvasekoitetta

0,337 kg Kananmunia

0,002 kg Mustapippuria

0,001 kg Timjamia, kuivattu

1. Nosta sulaneet taikinalaevyt leivinpapereineen reunoilta voideltuun GN 1/1-40 mm vuokaan. Painele taikinaa myös vuoan reunoille.

2. Lisää vuokaan keskenään sekoitetut sipulikuutiot, palsternakkasuikaleet, savuporosuikaleet, sinihomejuustomuru ja hienonnettua persiljaa. Pehmitä kulhossa tuorejuusto, lisää joukkoon kasvirasvasekoite ja munat, mausta. Kaada neste vuokaan ja kiertoilmapaista 160 asteessa n. 30 minuuttia, kunnes piirakka on keskeltä kypsää ja saanut kauniin värin.





FARMARIN PAAHDETTU JUURESSOSEKEITTO

2,500 kg Apetit Kotimaisia Isoja juureskuutioita, pakaste
 0,500 kg Apetit Sipulikuutioita, pakaste
 0,050 kg Valkosipulia
 0,070 l Mildola Rypsiöljyä
 5,000 l Kasvislientä
 0,600 kg Apetit Perunamuusia, pakaste
 0,500 l Kaurakermaa
 0,060 l Sitruunamehua
 0,020 kg Suolaa
 0,010 kg Mustapippuria, rouhe
 0,200 kg Pinjansiemeniä

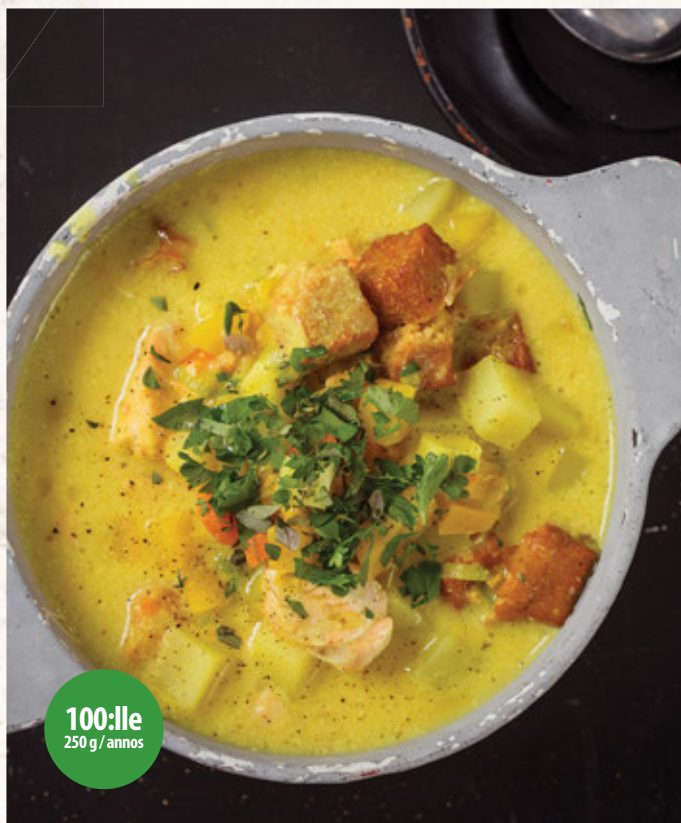
1. Sulata Isot juureskuutiot kylmässä.
2. Laita Isot juureskuutiot ja Sipulikuutiot kahteen voideltuun GN 1/1-65 vuokaan. Lisää öljy ja sekoita kasvikset. Paahda yhdistelmäunissa paisto-ohjelmalla 190 C astetta noin 15-20 minuuttia. Sekoita kasviskuutioita paahdon puolella välissä.
3. Sekoita kasvisliemi pakkauksen ohjeen mukaisesti padassa. Kuumenna liemi. Lisää kasvikset ja Perunamuusipelletit liemeen ja keitä vielä noin 5-10 minuuttia. Soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi.
4. Lisää kaurakerma ja mausta.
5. Paahda pinjansiemenet uunissa tai pannulla. Tarjoa lisäkkeenä keiton päällä.

SAMETTINEN BROILERIKEITTO

0,400 l Mildola Rypsiöljyä
 0,080 kg Tikka Masala mausteseosta (Santa Maria)
 5,000 kg Broilerisukaletta, maustamaton
 12,000 l Vettä
 0,400 kg Kanaliemijauhetta
 7,500 kg Apetit Peruna-sipulisekoitusta, pakaste
 7,500 kg Apetit Kotimaisia Pieniä Juureskuutioita, pakaste
 0,040 kg Inkivääripyreetä
 0,030 kg Valkosipulimurskaa
 0,020 kg Kurkumaa
 1,500 l Kasvirasvasekoitetta
 1,500 l Kookosmaitoa
 0,160 kg Maissitärkkelystä
 Suolaa
 Persiljaa, tuore, hienonnettu

1. Sekoita Tikka Masala mausteseos, öljy ja broilerisukalet keskenään. Anna marinoitua hetken. Kaada broilerisukalet voideltuihin GN-vuokiin tasaiseksi kerrokseksi. Ruskista kevyesti yhdistelmäpaisteen 175 asteessa, kosteus 30 % noin 10 minuuttia.
2. Mittaa vesi pataan. Lisää kanaliemijauhe. Kuumenna kiehuvaaksi. Lisää Peruna-sipulisekoitus ja Pienet Juureskuutiot. Anna kiehua hiljalleen n. 10 minuuttia. Lisää inkivääri, valkosipuli ja kurkuma. Lisää halutessasi kaffir-limen lehtiä, saat lisää itämaista makua. Lisää kypsät broilerisukalet pataan.
3. Sekoita maissitärkkelys kasvirasvasekoitteen joukkoon ja suurusta keitto. Lisää myös kookosmaito keiton joukkoon. Ellet halua kookoksen makua keittoon, nosta kasvirasvasekoitteen määrää vastaavasti. Nosta keitto kiehumapisteesen ja anna hautua noin 10 minuuttia. Tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa ja sitruunamehua. Lisää valmiin keiton pinnalle runsaasti hienonnettua persiljaa.





100:lle
250 g / annos

PIKANTTI KIRJOLOHIKEITTO

0,070 l Mildola Rypsiöljyä
1,000 kg Apetit Purjoviipaleita, pakaste
12,500 l Vettä
0,140 kg Kalaliemijauhetta
0,014 kg Kurkumaa
2,500 kg Apetit Kotimaisia Pieniä Juureskuutioita, pakaste
0,200 kg Maissitärkkelystä (Snow flake)
5,000 kg Kuutioperunoita 10 mm, kypsä vakuumi
0,090 kg Suolaa
0,040 kg Sokeria
1,400 l Kasvirasvasekoitetta
3,500 kg Apetit Kirjolahikuutioita, tuore
1,500 kg Apetit Lämminsavustettuja lohikuutioita 20 mm, pakaste

1. Freesaa purjo öljyssä padassa.
2. Lisää vesi pataan, mutta jätä pieni määrä suurustusta varten. Lisää kalaliemijauhe, kurkuma ja Pienet juureskuutiot. Kuumenna kiehumapisteeseen. Sekoita maissitärkkelys pieneen määrään vettä. Lisää suurus pataan samalla sekoittaen. Hauduta 5-10 minuuttia. Lisää kuutioperunat, suola, sokeri ja kasvirasvasekoite. Kuumenna kiehumapisteeseen.
3. Valuta sulatetut kalakuutiot. Lisää kalakuutiot. Sekoita kerran heti kalan lisäyksen jälkeen. Kuumenna kiehuvaaksi. Tarkista maku. Lisää valmiin keiton pinnalle hienonnettua persiljaa ja timjamia ennen tarjoilua.

HERNESOSEKEITTO

0,200 kg Apetit Sipulikuutioita, pakaste
0,015 l Mildola Rypsiöljyä
1,400 l Vettä
0,030 kg Kasvisliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,800 kg Apetit Kotimaisia Herneitä, pakaste
0,300 l Kasvirasvasekoitetta
0,040 kg Maissitärkkelystä
0,004 kg Suolaa

1. Freesaa sipuli kattilassa öljyssä. Lisää vesi, kasvisliemijauhe ja herneet. Keitä n. 5 minuuttia.
2. Sekoita kasvirasvasekoite ja maissitärkkelys keskenään huolellisesti. Lisää suurus keiton joukkoon.
3. Nosta kiehumapisteeseen ja jatka hauduttamista vielä 5 minuuttia. Soseuta keitto sauvasekoittimella. Mausta suolalla. Tarjoa keiton kanssa valkosipulituorejuustoa tai wasabitahnalla maustettua smetanaa.



10:lle
250 g / annos



20:lle
300 g / annos

KASVISPASTAVUOKA

0,200 kg Apetit Sipulikuutioita, pakaste
0,050 l Mildola Rypsiöljyä
1,800 l Vettä
0,250 kg Vaaleaa Kastiketiivistettä
0,040 kg Kasvisliemijauhetta
0,002 kg Kurkumaa
0,014 kg Suolaa
0,004 kg Yrttitarhaseosta
2,000 kg Apetit Isoja Kasvissuikaleita, pakaste
0,350 kg Apetit Kotimaista Hienonnettua pinaattia paloina
0,750 l Kasvirasvasekoitetta
0,700 kg Lasagne Piccoloa (Torino)
0,300 kg Juustoraastetta (mozzarella)

1. Freesa sipuli öljyssä. Lisää vesi.
2. Lisää kastiketiiviste ja mausteet. Anna kiehahtaa. Lisää kasvikset ja kasvirasvasekoite. Kuumenna kiehumapisteeseen. Anna hautua hetken. Tarkista maku.
3. Mittaa makaroni voideltuun GN 1/1-65 mm vuokaan (0,7 kg/vuoka). Lisää joukkoon osa juustoraasteesta. Kaada kastike vuokaan. Sekoita. Ripota pinnalle loput juustoraasteesta. Vie vuoka välittömästi valmiiksi esikuumennettuun uuniin. Yhdistelmäpaista 150 asteessa 25-30 minuuttia. Ota vuoka uunista, kun se on vielä löysää. Anna vetäytyä.

KASVISRUOKAILIJAN JUURESPYTTÄRI

1,000 kpl Vuokia GN 1/1-65 mm, voitelu vuokasprayllä
0,250 kg Apetit Sipulikuutioita, pakaste
2,000 kg Apetit Kotimaisia Punajuurikuutioita, pakaste
0,750 kg Kypsennettyä Soijarouhetta (Torino)
0,025 kg Suolaa
0,080 kg Juoksevaa Kesäkukkahunajaa tai siirappia
0,003 kg Timjamia, kuivattu
0,002 kg Mustapippuria, rouhe
2,000 kg Apetit Kotimaisia Pieniä Juureskuutioita, pakaste
0,060 kg Paistis kasviöljyvalmistetta
Lehtipersiljaa

Levitä sipulikuutiot voidellun GN 1/1-65 mm vuolan pohjalle. Lisää päälle kohmeiset punajuurikuutiot tasaiseksi kerrokseksi. Murusta soija punajuurikuutioiden päälle. Lisää mausteet tasaisesti vuokaan ja päällimmäiseksi Pienet juureskuutiot sekä rypsiöljy. Yhdistelmäpaista 160 asteessa (kosteus 40 %) n. 30 minuuttia. Sekoita ainekset ennen tarjolle vientiä. Lisää pinnalle hienonnettua lehtipersiljaa.



15:lle
300 g / annos



10:lle
180 g / annos

KASVISKAALIKÄÄRYLEET

2,000 kg Apetit Kasviskaalikääryleitä, pakaste

Sulata kasviskaalikääryleet yli yön kylmiössä.
Kuumenna yhdistelmäpaistaen 150 asteessa n.
20-30 minuuttia.

APETIT KOTIMAINEN PUNAJUURIGRATIINI

4,000 kg Apetit Kotimaista Punajuurigratiinia

Kaada jäinen gratiini voideltuun GN 1/1-65 mm vuokaan. Jätä tuote kukkuraksi, se vajoaa lämmityksen aikana, näin vuolan reunat pysyvät siisteinä. Kierroilmapaista 170 asteessa n. 40 minuuttia. Jos mahdollista, sekoita kerran paiston aikana.

Tarjoa kasvisruokana tai lämpimänä kasvislisäkkeenä.



12:lle
300 g / annos





50:lle
70 g / annos

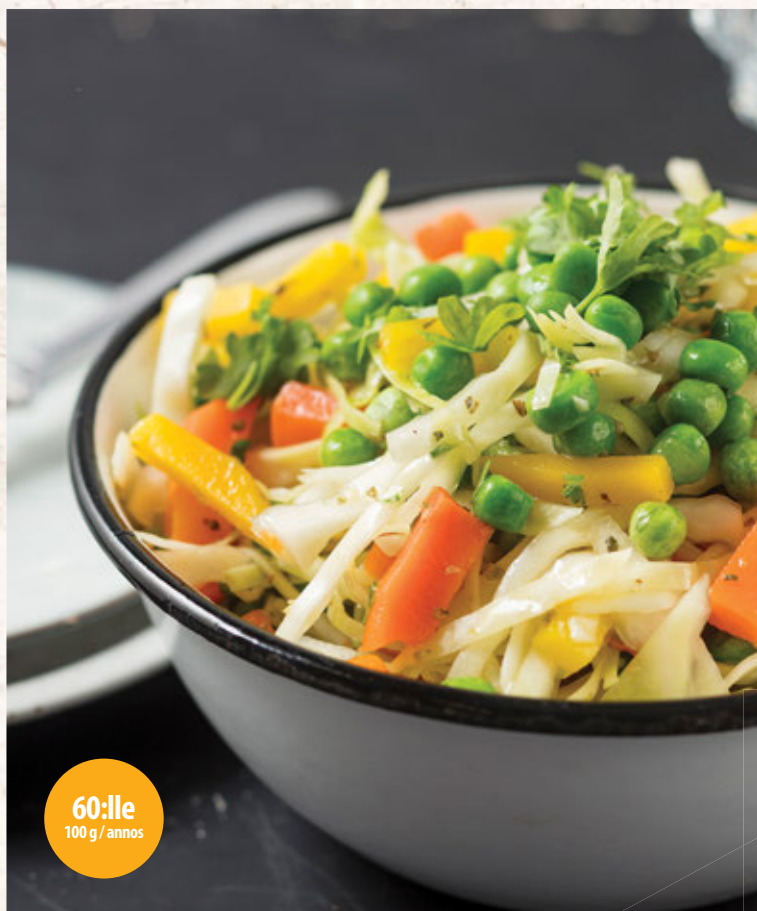
MARINOIDUT KESÄPORKKANASUIKALEET

3,000 kg Apetit Kotimaisia
Kesäporkkanasuikaleita, pakaste
0,200 l Mildola Rypsiöljyä
0,150 l Valkoviinietikkaa
0,020 kg Suolaa
0,020 kg Sokeria
0,007 kg Välimeren yrttiseosta
0,020 kg Timjamia, tuore
0,020 kg Persiljaa, hienonnettu, pakaste

Kuumenna jäiset kesäporkkanasuikaleet yhdistelmäpaistaen 150 asteessa 9 minuuttia. Jos kosteus voidaan säätää, käytä 45 %. Jäähdytä.

Sekoita marinadin ainekset. Voit lisätä marinadiin myös valkosipulimurskaa – asiakkaittesi maun mukaan.

Lisää joukkoon tuoretta hienonnettua timjamia ja persiljaa. Tarjoa salaattipöydässä yhtenä komponenttina.



60:lle
100 g / annos

KAALI- KESÄPORKKANASALAATTI

2,500 kg Apetit Kaaliraastetta, tuore
2,200 kg Apetit Kotimaisia Kesäporkkanasuikaleita, pakaste
Marinadi:
0,400 l Mildola Rypsiöljyä
0,200 kg Siirappia, vaaleaa
0,200 l Omenaviinietikkaa
0,004 kg Oreganoa
0,020 kg Suolaa
Koristeluun:
0,500 kg Apetit Kotimaisia Herneitä, pakaste
Persiljaa, tuore, hienonnettu

Sekoita kaaliraasteen joukkoon sulaneet porkkanasuikaleet. Sekoita marinadin ainekset keskenään. Kaada marinadi salaatin joukkoon. Anna marinoitua vähintään yksi tunti kylmässä. Lisää sulatetut herneet ja hienonnettua persiljaa salaatin joukkoon.





100:lle
60 g / annos

HUNAJAISET PUNAJUURISUIKALEET

2,000 kpl Vuokkia GN 1/1-65 mm, voitelu
vuokasprayllä
6,000 kg Apetit Kotimaisia Punajuurisuikeleita,
pakaste
0,100 l Mildola Rypsiöljyä
0,044 kg Suolaa
0,240 kg Hunajaa

Sekoita kohmeiset punajuurisuikeleet, öljy ja mausteet voidellussa GN-1/1-65 mm vuoassa. Kiertoilmapaista 175 asteessa n. 20-25 minuuttia. Sekoita.

Lisää pinnalle tuoretta, hienonnettua persiljaa tai timjamia ennen tarjoilua.



30:lle
100 g / annos

PAAHDETUT ROSMARIINI- MANTELIJUUREKSET

2,000 kpl Vuokkia GN 1/1-65 mm, voitelu
vuokasprayllä
3,000 kg Apetit Kotimaisia Isoja
juureskuutioita, pakaste
0,020 kg Suolaa
0,004 kg Mustapippuria, rouhe
0,150 kg Hunajaa
0,004 kg Rosmariinia, kuivattu
0,100 l Mildola Rypsiöljyä
0,150 kg Mantelilastuja

Kaada jäiset juureskuutiot GN 1/1-65 mm vuokiin (1,5 kg/vuoka). Mausta suolalla, rosmariinilla ja pippurilla. Valele hunaja ja Paistis juureskuutioiden päälle. Sekoita kunnolla. Kiertoilmapaista 180 asteessa n. 20 minuuttia. Lisää päälle mantelilastut ja paahda vielä niin, että lastut saavat hieman väriä.



12:lle

140 g / annos

POHJOISEN MARJARAHKAHERKKU

0,600 kg Apetit Kotimaista Marjasekoitusta,
pakaste
0,500 kg Maitorahkaa
0,500 kg Ruokajogurttia
0,100 kg Hunajaa, juokseva

Sulata Kotimainen Marjasekoitus kylmässä. Sekoita rahka, jogurtti ja hunaja keskenään. Laita massa pursotinpussiin. Pursota annoslasin pohjalle rahka-jogurttiseosta. Lisää lusikallinen marjoja. Tee näin muutama kerros siten, että päällimmäiseksi tulee rahka-jogurttiseosta. Koristele annokset tuoreella mintulla.



100:lle

85 g / annos

MUSTIKKAHETKI

2,000 l Jogurttia, maustamaton,
vähälaktoosinen
1,500 kg Maitorahkaa
2,500 kg Apetit Kotimaisia Mustikoita, pakaste
0,750 kg Sokeria
2,000 l Vispikermä

1. Sekoita jogurtti ja rahka.
2. Lisää kohmeiset mustikat ja sokeri, sekoita.
3. Lisää lopuksi kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma varovastisekoittaen.

VINKKI!

VOIT LISÄÄ JOUKKOON
MYÖS TALKKUNAJAUHOA,
SE ANTAA HERKULLISTA
VILJASAA MAKUA JA
MUKAVAA PURTAVUUTTA.





30:lle
135 g / annos

MUSTIKKASMOOTHIE

1,500 kg Apetit Kotimaisia Mustikoita, pakaste
1,500 l Kevytmaidon
0,750 kg Jogurttia, maustamaton
0,135 kg Kaurajauhoa, gluteenitonta
0,180 kg Sokeria

Anna mustikoiden sulaa kohmeiseksi, soseuta tehosekoittimella. Lisää maito, jogurtti, kaurajauho ja sokeri. Tarkista maku, mausta tarvittaessa lisää Tarjoa välittömästi kylmänä.

Voit myös käyttää talkkunaa kaurajauhon asemesta Talkkuna ei ole gluteenitonta.



100:lle
180 g / annos

PORKKANAVISPIPUURO

12,000 l Vettä
1,600 kg Tummia Mannasuurimoita
4,000 kg Apetit Kotimaista Porkkanasosetta paloina
1,900 kg Sokeria
0,750 l Sitruunamehua
0,100 kg Vaniljasokeria

1. Kiehauta vesi ja porkkanasosepalat, vispilöi joukkoon mannasuurimot. Hauduta kypsäksi 10-15 min. Sekoita muutaman kerran kypsennyksen aikana. Katkaise lämpö.

2. Lisää joukkoon sokeri, sitruunamehu ja vaniljasokeri. Vatkaa puuro kuohkeaksi ja annostele.



Apetit

Tuotenimi	Pakkauskoko	EAN	Me EAN	Kesko	Heino	Meira Nova	Wihuri/Tuko
Apetit Kotimainen Marjasekoitus	2 x 2,5 kg	6430104941444	6430103941445	20016364		104611	
Apetit Kotimainen Mustikka	3 x 2 kg	6430104941420	16430104941427	20006497		104659	406272
Apetit Kotimainen Peruna&keitto kasvis	13 kg		6430103950423	20713468	958504	1038202	958504
Apetit Kotimainen Järvikalapihvi kypsä	4 kg		6430103965205	21331941	8048094	102607	811174
Apetit Kotimainen Punajuurigratiini	3 x 2 kg	6430104965792	6430103965793	20436822	340968	105908	340968
Apetit Kotimaiset Isot Juureskuutiot	3 x 1,5 kg	6430104952587	6430103952588	20040862	188243	1036101	188243
Apetit Kotimaiset Kesäporkkanasuikaleet	3 x 1,5 kg	6430104950798	6430103950799	20683697	511097	1035253	511097
Apetit Kotimaiset Pienet Juureskuutiot	3 x 1,5 kg	6430104952785	6430103952786	20993122	109074	1038204	109074
Apetit Kotimainen Herne	4 x 2,5 kg	6430104952150	6430103952151	20015893	395350	103565	395350
Apetit Kotimainen Keltainen porkkanasuikale	3 x 1,5 kg	6430104952426	6430103952427	20017066	422501	103539	422501
Apetit Kotimainen Lanttukuutio	4 x 2,5 kg	6430104952259	6430103952250	20015902	441444	103568	441444
Apetit Kotimainen Palsternakkasuikale	3 x 1,5 kg	6430104950613	16430104950610	20002985	310078	103930	310078
Apetit Kotimainen Hienonnettu pinaatti paloina	3 x 1,5 kg	6430104950248	6430103950249	20027483	883686	103958	883686
Apetit Kotimainen Porkkanakuutio	4 x 2,5 kg	6430104952396	6430103952397	20015895	361394	103562	361394
Apetit Kotimainen Porkkanase paloina	3 x 1,5 kg	6430104951641	6430103951642	20025110	366427	103541	366427
Apetit Kotimainen Porkkanasuikale	3 x 1,5 kg	6430104950606	16430104950603	20011087	114298	103694	114298
Apetit Kotimainen Porkkanaviipale	3 x 1,7 kg	6430104952389	6430103952380	20016367	322115	103520	322115
Apetit Kotimainen Punajuurikuutio	3 x 1,5 kg	6430104952778	6430103952779	20993121	108902	1035258	108902
Apetit Kotimainen Punajuurisuikale	3 x 1,5 kg	6430104952471	6430103952472	20016366	322297	103519	322297

Tutustu herkullisiin resepteihin
www.apetitammattilaiset.fi