

Apetit

SADONKORJU

Maukkaimmat reseptit sesongin parhaista raaka-aineista.

2019



RESEPTIT

KOLMEN KAALIN SALAATTI	2
ITÄMAINEN KAALISALAATTI	2
VILJAINEN PUNAJUURI-HERNESALAATTI	4
PUNAJUURIHUMMUS	5
PUNAJUURI-LAKRITSISOSEKEITTO	6
PORKKANA-PALSTERNAKKASOSEKEITTO JA HERNEPESTO	7
KESÄPORKKANA-PERUNASOSEKEITTO	8
ITÄMAINEN JUURES-PORSASKASTIKE	9
ISOON ANTIN KEITTO VILJAPORSAANLIHASTA	10
KALAPYÖRYKÄT, PINAATTINEN HERNEKASTIKE JA JUURES-PERUNAPAISTOS	11
PORKKANAPYÖRYKÄT, YRTTI-PINAATTIJOGURTTIKASTIKE, JUURES-FETASALSA JA SITRUUNAINEN PERUNASOSE	12
BATAATTIPIHVIT, PUNAJUURI-VALKOSIPULIKASTIKE JA PERUNA-PORKKANASOSE	13
PUUTARHURIN MAKARONILAATIKKO	14
SADONKORJUUPYTTIPANNU	15
JUURES-LEIPÄJUUSTOPAISTOS	16
KAALILAATIKKO TÄYSJYVÄOHRASTA	17
MANSIKKA-RAPARPERI-OMENAKUKKO	18
MARJA-PUNAJUURISMOOTHIE	19
TIGRIKSEN PANNA COTTA	19

KOLMEN KAALIN SALAATTI

0,220 kg Kaalisuikaleita, ohut, tuore
0,220 kg Kiinankaalisuikaleita, tuore
0,220 kg Punakaalisuikaleita, ohut, tuore
0,003 kg Suolaa
0,040 l Pang Gang maustekastiketta, Knorr
0,020 l Mildola Rypsiöljyä

Sekoita kaalisuikaleet keskenään. Lisää joukkoon suola ja "itketä" 1 tunti. Hiero kaaleja ja kaada irronnut neste pois. Mausta maustekastikkeella ja rypsiöljyllä. Anna maustua kylmässä 1 - 2 tuntia ennen tarjoilua.

10
annosta
ä 70 g



ITÄMAINEN KAALISALAATTI

0,200 kg Apetit Kotimaisia Keltaisia porkkanasuikaleita, pakaste
0,200 kg Apetit Verdekasviksia, pakaste
0,200 kg Kaaliraastetta, tuore
0,060 l Soijakastiketta, makea, Ketjap Manis
0,004 kg Inkivääripyreetä, Knorr
0,060 l Hellmann's vinegretta

10
annosta
ä 70 g

Laita pakastevihannekset GN-astiaan. Kuumenna yhdistelmäuunissa 160 asteessa 6 minuuttia paistolämmöllä. Jäähdytä. Sekoita kaaliraaste ja jäähdytetyt pakastevihannekset keskenään. Sekoita inkivääripyreetä, ketjap manis ja seesami-soijavinegretti joukkoon. Anna maustua 1 - 2 tuntia kylmässä ennen tarjoilua.





10
annosta
ä 170 g

VILJAINEN PUNAJUURI- HERNESALAATTI

0,350 l Vettä
0,160 kg Kolmen Viljan Helmiä
0,003 kg Suolaa
0,750 kg Apetit Kotimaisia Punajuurikuutioita,
pakaste
0,040 l Valkoviinietikkaa
0,010 kg Sokeria
0,010 kg Suolaa
0,001 kg Timjamia, kuivattu
0,001 kg Mustapippuria, rouhe
0,070 l Mildola Rypsiöljyä
0,006 kg Sinappia, mietoä
0,250 kg Apetit Kotimaisia Herneitä, pakaste
0,100 kg Auringonkukansiemeniä

Mittaa Kolmen Viljan Helmi GN-vuokaan, lisää vesi ja suola. Vie esikuumennettuun uuniin, höyrykeitä 100 asteessa 30 minuuttia. Huuhdo kylmällä vedellä ja valuta.

Kuumenna jäiset Punajuurikuutiot yhdistelmäpaistaen 150 asteessa 14 minuuttia, kosteus 50%. Jäähdytä. Mittaa kastikkeen ainekset kulhoon. Sekoita tehosekoittimella tasaiseksi.

Sekoita keskenään jäähdetyt Kolmen Viljan Helmet ja Punajuurikuutiot. Lisää joukkoon kastike. Tarkista maku. Lisää tarvittaessa viinietikkaa, jos haluat lisää kirpeyttä. Lisää salaatin pinnalle runsaasti herneitä sekä paahdettuja auringonkukansiemeniä.

VINKKI! Herneet ja auringonkukansiemenet voivat olla tarjolla myös erillisissä astioissa. Salaatin kera sopii hyvin myös renkaiksi leikattu tuore puna- tai kevätspuli.

PUNAJUURIHUMMUS

0,250 kg Apetit Kotimaisia Punajuuri-suikaleita, pakaste
0,200 kg Kikherneitä, säilyke
0,004 kg Valkosipulimurskaa
0,020 l Sitruunamehua
0,001 kg Juustokuminaa
0,001 kg Mustapippuria, rouhe
0,001 kg Korianteria, jauhe
0,003 kg Suolaa
0,010 l Tahinia
0,030 l Mildola Rypsiöljyä

Kuumenna Punajuuri-suikaleet yhdistelmäuunissa 150 asteessa, kosteus 45% noin 14 minuuttia. Jäähdytä. Laita jäähdytetyt Punajuuri-suikaleet, kikherneet, valkosipuli ja mausteet kutteriin ja soseuta. Lisää tahini sekä ohuena nauhana öljy. Tarkista maku. Anna maustua kylmässä noin 30 minuuttia.

20
annosta
ä 20 g



PUNAJUURI- LAKRITSISOSEKEITTO

0,600 l Vettä
0,380 kg Apetit Peruna-sipulisekoitusta, pakaste
0,470 kg Apetit Kotimaisia Punajuuri-suikaleita, pakaste
0,300 l Kasvirasvasekoitetta
0,003 l Valkoviinietikkaa
0,001 kg Timjamia, kuivattu
0,003 kg Sokeria
0,010 kg Suolaa
0,003 kg Lakritsijauhetta

Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää Peruna-sipulisekoitus sekä Punajuuri-suikaleet. Kypsennä noin 20 minuuttia. Soseuta keitto. Lisää loput raaka-aineet ja kuumenna. Tarkista maku ja keiton paksuus.

10
annosta
ä 150 g



PORKKANA-PALSTERNAKKASOSEKEITTO JA HERNEPESTO

Porkkana-palsternakkasosekeitto

0,600 kg	Apetit Kotimaisia Porkkanasuikaleita, pakaste
0,400 kg	Apetit Kotimaisia Palsternakkasuikaleita, pakaste
0,060 kg	Apetit Sipulikuutioita, pakaste
1,200 l	Vettä
0,400 l	Omenamehua
0,020 kg	Kasvisliemijauhetta
0,001 kg	Suolaa
0,001 kg	Basilikaa
0,180 kg	Juustocreemä

Mittaa kaikki muut ainekset pataan juustocreemä lukuunottamatta. Anna kiehua hiljalleen, kunnes kasvikset ovat kypsiä. Lisää juustocreemä ja soseuta keitto tasaiseksi. Tarjoile hernepeston kanssa.

**10
annosta**
ä 250 g

Hernepesto

0,250 kg	Apetit Kotimaisia Herneitä, pakaste
0,050 l	Oliiviöljyä
0,050 kg	Juustocreemä
0,005 kg	Mantelijauhetta
0,001 kg	Basilikaa

Sulata Herneet. Lisää muut aineet ja soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi tahnaksi. Tarjoile keiton kanssa. Hernepesto sopii myös levitteeksi.

**10
annosta**
ä 35 g



KESÄPORKKANA-PERUNASOSEKEITTO

1,250 l Vettä
0,600 kg Apetit Peruna-sipulisekoitusta, pakaste
0,750 kg Apetit Kotimaisia Kesäporkkanasuikaleita, pakaste
0,280 kg Apetit Kotimaisia Palsternakkasuikaleita, pakaste
0,030 kg Kasvisliemijauhetta
0,250 l Kasvirasvasekoitetta
0,120 kg Sulatejuustoa, Koskenlaskija
0,007 kg Valkosipulimurskaa
0,010 kg Siirappia, vaaleaa
0,002 l Tabascoa
0,005 kg Suolaa
0,001 kg Mustapippuria
Lehtipersiljaa

Mittaa vesi pataan. Lisää Peruna-sipulisekoitus, Kesäporkkanasuikaleet, Palsternakkasuikaleet ja kasvisliemijauhe. Kuumenna kiehuvaaksi ja hauduta kasvikset pehmeiksi noin 30 minuuttia. Soseuta keitto. Lisää sulatejuusto ja kasvirasvasekoite, kuumenna kiehumispisteeseen. Mausta valkosipulilla, siirapilla ja tabascolla. Tarkista maku. Lisää tarvittaessa suolaa ja mustapippuria. Lisää pinnalle hienonnettua lehtipersiljaa ennen tarjoilua.

VINKKI! Keiton kanssa tarjottaviksi sopivat hyvin valkosipulilla ja yrteillä maustetut krutongit sekä smetana.

10
annosta
ä 300 g



ITÄMAINEN JUURES-PORSASKASTIKE

0,020 l Mildola Rypsiöljyä
0,600 kg Apetit Suomiwok-kasviksia
0,006 kg Valkosipulimurskaa
0,600 l Vettä
0,015 kg Lihaliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,020 kg Fariinisokeria
0,002 kg Mustapippuria, rouhe
0,002 kg Inkivääriä, jauhe
0,008 kg Suolaa
0,004 l Kastikkeenruskistajaa
0,220 l Vettä
0,040 kg Maissitärkkelystä
0,600 kg Viljapossun NE kuutio , kypsä

Kuullota kasvikset öljyssä ja lisää valkosipuli. Hauduta hetki. Lisää vesi, mausteet ja kastikkeenruskistaja. Hauduta noin 15 – 20 minuuttia. Tarkista maku.

Sekoita vesi ja maissitärkkelys suurusteeiksi ja lisää koko ajan sekoittaen kastikkeen joukkoon.

Kuumenna kypsät porsaskuutiot pakkauksessaan yhdistelmäuunissa höyrykeittotoiminnolla 90 asteessa. Lisää kuumennetut possukuutiot pataan nesteeseen. Anna hautua hetki, tarkista maku. Sekoita varovasti, jotta lihakuutiot eivät hajoa.

10
annosta
à 200 g



ISOON ANTIN KEITTO VILJAPORSAANLIHASTA

0,570 kg Perunakuutioita, kypsä
0,570 kg Apetit Isoo Antti kasvissekoitusta, pakaste
0,540 kg Kypsää Viljaporsaan E suikaletta
1,300 l Vettä
0,010 kg Lihaliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,006 kg Suolaa
0,001 kg Maustepippuria, kokonaisia
0,001 kg Laakerinlehtiä

10
annosta
à 300 g

Mittaa kaikki ainekset GN 1/2-150 mm vuokaan. Laita kansi päälle ja kuumenna yhdistelmäunin höyrytoiminnolla, kunnes sisälämpötila on 75 astetta.



KALAPYÖRYKÄT, PINAATTINEN HERNEKASTIKE JA JUURES-PERUNAPAISTOS

Pinaattinen hernekastike

0,200 kg	Apetit Kotimaista Pinaattia paloina, pakaste
0,200 kg	Apetit Kotimaisia Herneitä, pakaste
0,200 l	Vettä
0,005 kg	Kasvisliemijauhetta, Knorr
0,100 kg	Juoksevaa juustokastiketta (esimerkiksi Koskenlaskija)
0,010 l	Sitruunamehua

Laita kaikki kastikkeen ainekset kattilaan ja kiehauta. Soseuta sauvasekoittimella. Tarjoile Särkisen kalapyöryköiden kera tai lisukekastikkeena pastalle ja broileri- tai kalaruokille.

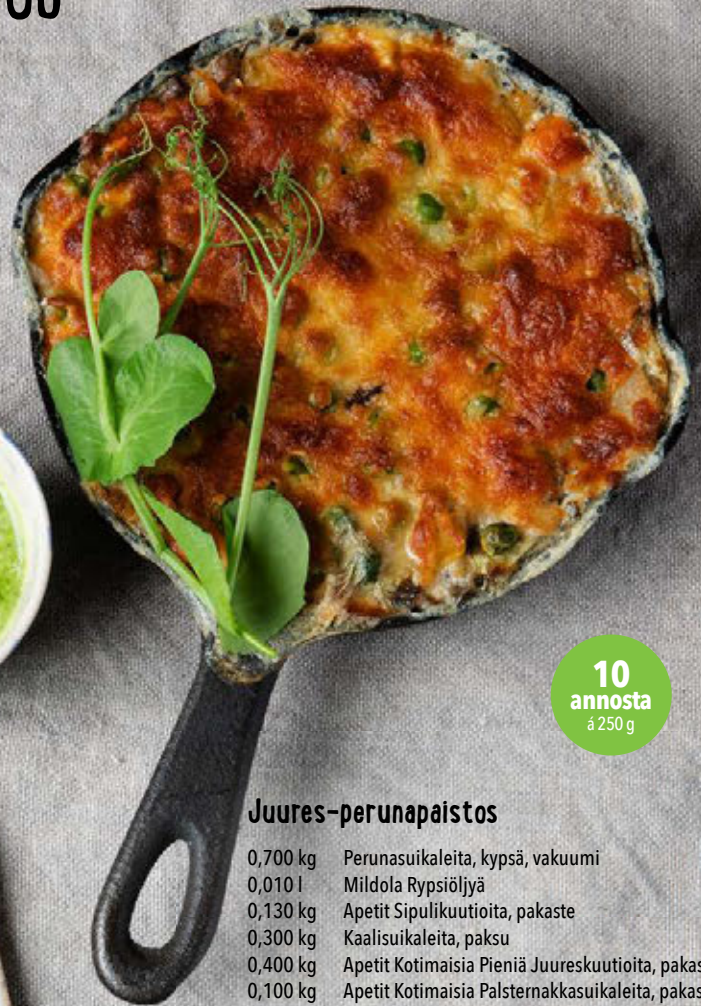
10 annosta
ä 70 g

Särkisen kalapyörykät

1,400 kg Apetit Särkisen kalapyöryköitä

Laita Särkisen kalapyörykät voideltuun GN-vuokaan ja kuumenna yhdistelmä-uunissa 160 asteessa noin 20 minuuttia.

10 annosta
ä 140 g



10 annosta
ä 250 g

Juures-perunapaistos

0,700 kg	Perunasuikaleita, kypsä, vakuumi
0,010 l	Mildola Rypsiöljyä
0,130 kg	Apetit Sipulikuutioita, pakaste
0,300 kg	Kaalisuikaleita, paksu
0,400 kg	Apetit Kotimaisia Pieniä Juureskuutioita, pakaste
0,100 kg	Apetit Kotimaisia Palsternakkasuikaleita, pakaste
0,200 kg	Sienikuutioita, Sauvon
0,008 kg	Suolaa
0,001 kg	Oreganoa
0,020 kg	Siirappia
0,001 kg	Mustapippuria, rouhe
0,180 kg	Apetit Kotimaisia Herneitä, pakaste
0,500 l	Kevytmaitoa, vähälaktoosinen
0,060 kg	Vaaleaa Kastiketiivistettä
0,006 kg	Suolaa
0,100 kg	Juustoraastetta (mozzarella)

Kaada perunasuikaleet voideltuun GN 1/1-65 mm vuokaan. Levitä tasaiseksi kerrokseksi.

Kuullota sipuli padan pohjalla, lisää kaali ja hauduta hetki. Lisää juureskuutiot, palsternakka ja valutetut sienet. Jatka haudutusta. Mausta massa ja kaada perunasuikaleiden päälle vuokaan. Lisää päälle kohmeiset herneet.

Kuumenna maito ja lisää kastiketiivistettä. Sekoita ja anna kastikkeen kiehahtaa. Mausta suolalla. Kaada kastike vuokaan ja lisää pinnalle juustoraaste. Yhdistelmäpaista 150 asteessa noin 30 minuuttia.

VINKKI! Vuoaan voi koota myös niin, että kasvismassa tulee pohjalle, sen päälle herneet, sitten suikaleperunat ja viimeiseksi valkokastike sekä juustoraaste.



PORKKANAPYÖRYKÄT, YRTTI-PINAATTIJOGURTTIKASTIKE, JUURES-FETASALSA JA SITRUUNAINEN PERUNASOSE



Sitruunainen perunasose

1,700 kg	Apetit Perunamuusia, pakaste
0,200 l	Ruokakermaa, laktoositon
0,010 kg	Suolaa
0,040 kg	Sitruunaa
0,020 kg	Hellmann's Vinegretteä, sitruuna

Voitele GN 1/1-65 mm vuoka. Kaada jäiset perunamuusipelletit vuokaan, lisää ruokakerma ja suola. Nosta vuoka valmiiksi höyrytettyyn uuniin. Höyrykeitä 100 asteessa noin 25 - 30 minuuttia ilman kantta. Sekoita. Pese sitruuna ja raasta kuori raastimella valmiin soseen joukkoon, purista myös sitruunan mehu ja lisää joukkoon. Lisää lopuksi vinegrette-kastike. Sekoita ja tarjoile Apetit Porkkanapyöryköiden kera.



Paahdettu juures-fetasalsa

0,600 kg	Apetit Juuressalsaa, pakaste
0,300 kg	Kurkkukuutioita
0,300 kg	Fetajuustoa kuutioina
0,100 kg	Oliiveja, kivettömiä, kalamata
0,010 l	Oliiviöljyä
0,010 l	Valkoviinietikkaa
0,005 kg	Sokeria
0,001 kg	Oreganoa

Kuullota Juuressalsaa pannulla tai paista uunissa kevyt väri pintaan. Jäähdytä. Lisää kurkkukuutiot, fetakuutiot ja oliivit. Mausta oliiviöljyllä, etikalla, sokerilla ja oreganolla. Anna makujen tekeytyä hetki kylmässä ennen tarjoilua. Tarjoile salaattipöydän komponenttina tai lisukkeena lihalle, kalalle tai broilerille.

VINKKI! Kokeile myös lämpimänä lisukkeena.



10 annosta
ä 120 g

Apetit Porkkanapyörykät

1,350 kg	Apetit Porkkanapyöryköitä, pakaste
----------	------------------------------------

Kaada Apetit Porkkanapyörykät jäisinä tai kohmeisina voideltuihin GN 1/1-65 mm vuokiin. Esikuumenna uuni 200 asteeseen. Laske lämpötila 160 asteeseen, kun viet pyörykät uuniin. Kiertoilmapaista 160 asteessa noin 20-25 minuuttia.

Yrtti-pinaatti-jogurttikastike

0,100 kg	Apetit Kotimaista Hienonnettua pinaattia paloina
0,250 kg	Turkkilaista jogurttia, laktoositon
0,100 kg	Kermaviiliä, laktoositon
0,010 kg	Ruohosipulia
0,005 kg	Suolaa
0,007 kg	Sokeria
0,001 kg	Mustapippuria, rouhe
0,007 kg	Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä
0,050 kg	Kurkkua, tuore

Kuumenna Pinaattipalat yhdistelmäunissa 150 asteessa noin 14 minuuttia, kosteus 40%. Jäähdytä pinaatti jäähdytyskaapissa. Sekoita jogurtti, kermaviili, hienonnettu ruohosipuli tai kevätsipuli ja mausteet keskenään. Lisää joukkoon jäähdytetty pinaatti. Tarkista maku. Jos kastike on löysää, voit lisätä kylmäsakeutuvaa tärkkelystä ja saat kastikkeesta helposti sakeamman. Lisää tärkkelys vähitellen samalla sekoittaen. Lisää kurkkukuutiot. Jätä osa kurkkukuutioista koristeeksi pinnalle.



BATAATTIPIHVIT, PUNAJUURI- VALKOSIPULIKASTIKE JA PERUNA-PORKKANASOSE

Apetit Bataatti-juurespihvit

1,500 kg Apetit Bataatti-juurespihvejä, pakaste

Lado Bataatti-juurespihvit jäisinä tai kohmeisina 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 20-30 %.

10
annosta
à 135 g

Punajuuri-valkosipulikastike

0,150 kg Apetit Kotimaisia Punajuurisuikeleita, pakaste
0,004 kg Valkosipulimurskaa
0,180 kg Majoneesia, Hellmann's
0,180 kg Turkkiilaista jogurttia, laktoositon
0,001 kg Suolaa
0,001 kg Mustapippuria, rouhe
0,010 l Balsamiviinietikkaa

10
annosta
à 50 g

Kaada jäiset Punajuurisuikeleet GN-vuokaan ja kuumenna yhdistelmäpaistaen 150 asteessa, kosteus 45% noin 14 minuuttia. Jäähdytä. Sekoita muut ainekset keskenään ja lisää lopuksi joukkoon jäähdetyt Punajuurisuikeleet. Aja kastike tehosekoittimella sileäksi. Anna maustua kylmässä ennen tarjoilua.

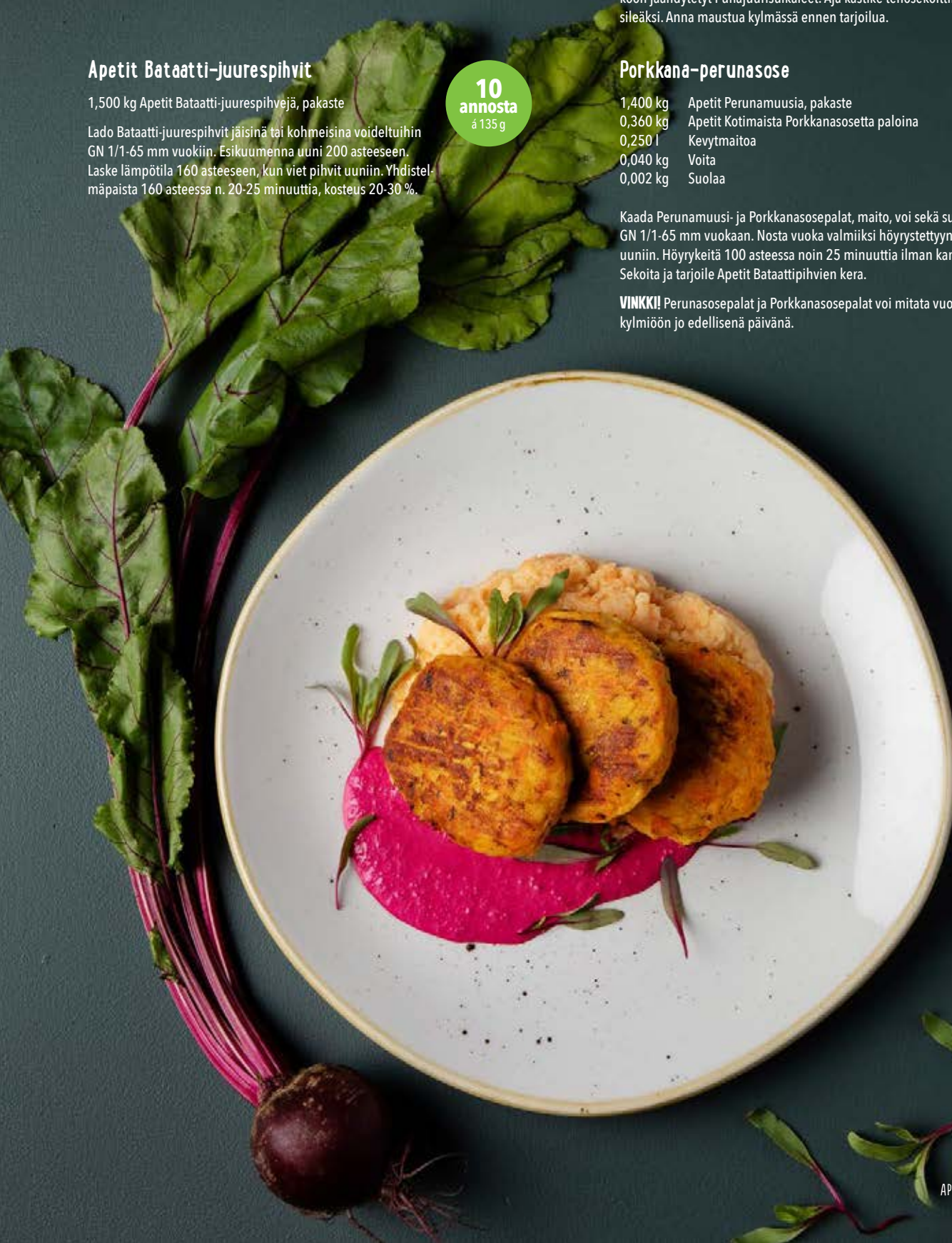
Porkkana-perunasose

1,400 kg Apetit Perunamuusia, pakaste
0,360 kg Apetit Kotimaista Porkkanasosetta paloina
0,250 l Kevytmaidon
0,040 kg Voita
0,002 kg Suolaa

10
annosta
à 200 g

Kaada Perunamuusi- ja Porkkanasosepalat, maito, voi sekä suola GN 1/1-65 mm vuokaan. Nosta vuoka valmiiksi höyrytettyyn uuniin. Höyrykeitä 100 asteessa noin 25 minuuttia ilman kantta. Sekoita ja tarjoile Apetit Bataattipihvien kera.

VINKKI! Perunasosepalat ja Porkkanasosepalat voi mitata vuokiin kylmiöön jo edellisenä päivänä.



PUUTARHURIN MAKARONILAATIKKO

0,360 kg Täysjyväsarvimakaronia
0,450 kg Kypsää jauhelihaa, NO
0,230 kg Apetit Puutarhurin sekoitusta, pakaste
0,110 kg Apetit Sipulikuutioita, pakaste
0,070 kg Aurinkokuivattuja tomaatteja suikaleina
0,010 kg Kasvisliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,010 kg Suolaa
0,001 kg Mustapippuria, rouhe
0,001 kg Rosmariinia, kuivattu
0,400 l Vettä
0,900 l Kevytmaidon
0,090 kg Kananmunia

Mittaa raaka pasta ja muut ainekset munamaitoa lukuunottamatta GN 1/1-65 mm vuokaan. Sekoita ja anna mausteiden imeytyä hetki, jotta ne eivät nouse nesteen pintaan. Sekoita munamaito ja kaada vuokaan.

Paista ensin kuivapaistolla 190 asteessa 10 minuuttia. Jatka yhdistelmäpaisteen 150 asteessa, kosteus 40% noin 40 minuuttia. Anna vetäytyä lämpöhauteessa hetki ennen tarjoilua.

10
annosta
ä 250 g

SADONKORJUUPYTTIPANNU

1,000 kg Apetit Sadonkorjuukasviksia, pakaste
1,000 kg Kuutioperunoita 20 mm, kypsä vakuumi
1,000 kg Nakkipaloja
0,040 kg Taco mausteseosta, Santa Maria
0,005 kg Suolaa
0,030 kg Barbeque-kastiketta, Santa Maria
0,070 l Mildola Rypsiöljyä

Mittaa kaikki pyttipannun ainekset voideltuun GN 1/1-65 mm vuokaan. Sekoita hyvin. Kypsennä kiertoilmapaisteen 180 asteessa noin 25 minuuttia.

10
annosta
à 300 g



JUURES-LEIPÄJUUSTOPAISTOS

1,500 kg Apetit Kotimaisia Isoja juureskuutioita, pakaste
0,200 kg Sipulikuutioita
0,010 kg Valkosipulia
0,050 l Mildola Rypsiöljyä
1,000 l Kasvislientä
0,100 l Balsamiviinietikkaa
0,150 kg Fariinisokeria
0,005 kg Timjamia, kuivattu
0,005 kg Salvaa, kuivattu
0,005 kg Rosmariinia, kuivattu
0,003 kg Suolaa
0,002 kg Savuromia, spray
0,600 kg Leipäjuustoa
0,040 kg Persiljaa, tuore, hienonnettu

Laita kasvikset öljyn kanssa GN-vuokaan. Paahda yhdistelmäunissa 190 asteessa noin 10 minuuttia niin, että kasvikset saavat vähän väriä pintaan. Sekoita nesteistä ja mausteista liemi. Kaada liemi juuresten päälle ja jatka kypsentämistä 160 asteessa 20 minuuttia.

Leikkaa leipäjuusto 2 x 2 cm kokoisiksi paloiksi ja lisää ne juuresten joukkoon kevyesti sekoittaen. Kuumenna 2 minuuttia lisää. Lisää hienonnettu persilja ennen tarjoilua.

10
annosta
à 310 g





10
annosta
à 300 g

KAALILAATIKKO TÄYSJYVÄOHRASTA

1,500 kg Kaalisuikaleita
0,200 kg Täysjyväohraa
0,400 kg Kypsää jauhelihaa, NO
0,100 kg Apetit Sipulikuutioita, pakaste
0,200 kg Apetit Kotimaisia Kesäporkkanasuikaleita, pakaste
0,030 kg Lihaliemijauhetta
0,060 kg Siirappia
0,002 kg Meiramia, tuore
0,001 kg Mustapippuria
0,750 l Vettä
0,030 kg Mildola Rypsiöljyä

Esikypsennä kaali voidelluissa GN 1/1-65 mm vuoissa yhdistelmäpaistolla 150 asteessa noin 10 minuuttia. Sekoita keskenään ohra, jauheliha, sipuli, porkkanasuikaleet ja mausteet. Lisää seos vuokaan.

Sekoita. Jätä pintakerrokseksi kaalia. Mittaa vuokaan vesi. Lisää pinnalle Rypsiöljy. Yhdistelmäpaista 150 asteessa noin 35 minuuttia.

10
annosta
ä 100 g

MANSIKKA-RAPARPERI- OMENAKUKKO

0,480 kg Apetit Omenakuutioita, pakaste
0,230 kg Apetit Mansikka-raparperisekoitusta, pakaste
0,090 kg Sokeria
0,020 kg Perunajauhoja
0,280 kg Ruismurotaikinaa, Kultasula
Voiteluun kananmunia
Pinnalle mantelirouhetta tai auringonkukan
siemeniä
Tomusokeria

Sekoita Omenakuutiot, Mansikka-raparperi, sokeri ja perunajauhot keskenään voidellussa GN 1/1-40 mm vuoassa.

Nosta sulaneet taikinalevyt kanneksi. Voitele kananmunalla ja ripota pinnalle mantelirouhetta tai auringonkukansiemeniä. Kiertoilmapaista 175 asteessa noin 30 – 40 minuuttia, kunnes kukko on saanut kauniin värin.

Ripota valmiin kukon pinnalle tomusokeria. Tarjoa kukkoa vaahdotetun Kauravaniljakastikkeen kera.

MARJA-PUNAJUURISMOOTHIE

0,200 kg Apetit Kotimaisia Punajuuruisuikaleita, pakaste
0,530 kg Apetit Kotimaista Marjasekoitusta, pakaste
0,300 kg Jogurttia, maustamaton, laktoositon
0,130 l Sekamehutiivistettä
0,200 l Vettä
0,030 kg Sokeria

Kuumenna Punajuuret ja soseuta. Jäähdytä. Mittaa kaikki ainekset sekoituskannuun. Soseuta tasaiseksi sauvasekoittimella tai blenderissä. Tarjoile jälkiruokana, välipalana tai kokoustarjoilussa.

10
annosta
ä 140 g

TIGRIKSEN PANNA COTTA

0,300 kg Apetit Ruusunmarjasosetta paloina
0,150 l Maitoa
0,100 kg Sokeria
0,015 kg Vaniljasokeria
0,013 kg Liivatelehtiä
0,250 kg Ruokajogurttia
0,250 l Ruokakermaa, laktoositon
0,300 kg Apetit Ruusunmarjasosetta paloina
0,004 kg Vaniljasokeria
0,060 kg Sokeria

Valmista Panna Cotta sekoittamalla maitoon sokerit ja Ruusunmarjasosepalat. Laita liivateet likoamaan kylmään veteen. Lämmitä maitoseos melkein kiehuvaaksi. Ota liivateet vedestä ja purista niistä liika vesi pois. Sulata liivateet kuumaan maitoon. Jäähdytä hetki. Lisää jogurtti ja ruokakerma, sekoita tasaiseksi. Kaada seos annoskuiluihin ja laita kylmään jäähtymään. Anna jäähtyä pari tuntia.

Valmista ruusunmarjahilloke. Sulata Ruusunmarjasosepalat kattilassa. Lisää joukkoon sokerit. Laita levyille ja keitä kolme minuuttia. Tarkista maku ja jäähdytä. Koristele annokset hillokkeella.

10
annosta
ä 140 g



Apetit

Tutustu herkullisiin resepteihin:
www.apetitammattilaiset.fi