

# Vilkas-serkun seikkailu Maku Maku -maassa

Vilkas-viikon 2024 reseptit



# SISÄLLYS

PUNAJUURI-VADELMA-SALAATTI



AASIALAINEN SALAATTI

VEGE SLAW

RAPEAT KALAPYÖRYKÄT, PINAATTI-KANANMUNAKASTIKE JA KEITETYT PERUNAT

LINSSIBOLOGNESE



HAUKIPIHVIT, PINAATTI-KANANMUNAKASTIKE JA PERUNASOSE



MEKSIKOLAINEN JAUHELIIHAKAITTO



SÄKYLÄN KASVISPYÖRYKÄT, PAHOLAISEN KASTIKE JA RIISIÄ



BUTTER CHICKEN



MASSAMAN KALAKEITTO



PESTO-BROILERIPAISTOS

KREIKKALAINEN PASTAVUOKA



FETA-PINAATTILASAGNETTE



MANSIKKA-RAPARPERIPAISTOS

UUNIOMENAKIISSELI



TUOTTEET



= Myös kylmävalmistusresepti

# TERVETULOA MUKAAN MAKU MAKU -MAAHAN!

4

Vilkas-viikko on vuonna 2024 herkullisempi kuin koskaan aikaisemmin. Tällä kertaa viikon päähenkilöinä seikkailee Vilkas-serkku ystäviensä kanssa. He johdattavat lapset ja nuoret makujen maailmaan, ja rohkaisevat samalla kokeilemaan uusia ruokalajeja ja kotimaisia kasviksia.

5

6

7

8

Tänä vuonna Apetit ja Unilever ovat yhdistäneet voimansa ja laatineet yhteistyössä testattuja ja toimivia reseptejä ammattikeittiöiden tarpeisiin. Resepteissä on hyödynnetty kummankin toimijan helppokäyttöisiä tuotteita, jotka tuovat ruokalistalle vaihtelua ja uusia makuja helposti ja taloudellisesti.

9

Pääruokareseptien joukossa on tuttuun tapaan runsaasti edullista reseptiikkaa niin liha- ja kalaruokiin kuin herkullisiin kasvisannoksiinkin. Uutena elementtinä mukana on herkullisia salaattireseptejä, joissa on hyödynnetty pakastekasviksia. Hyvää palautetta saaneet kylmävalmistusreseptit ovat myös jälleen mukana reseptiikassa.

10

11

Nappaa listalta vähintään kolme Vilkas-pääruokaa ja tarjoile ne kampanjaviikolla 5 ja/tai tulevina viikkoina.

12

13

**Tervetuloa mukaan!**

14

15

16

17

18

19



# PUNAJUURI-VADELMA-SALAATTI

51 annosta

Annoskoko: 0,070 kg

Saanto: 3,570 kg

Vuoka: GN 1/1 65 mm



3,000 kg

Apetit Hotimainen Punajuurisuihkale

Kaada pakastekasvikset GN 1/1 65 mm vuokaan. Kuumenna kasviksia 150°C, kosteus 50 % noin 11-14 minuuttia, jäähtyä.

**Hastike**

0,300 kg

0,400 kg

0,010 kg

Hellmann´ s vadelmavinegretti 1 l  
Hellmann´ s vegaanimajoneesi  
Knorr kylmäliukoinen tärkkelys

Sekoita kastikkeen ainekset sekaisin ja kaada kasvisten joukkoon. Anna tekeytyä kylmässä kahden tunnin ajan. Sekoita ennen tarjoilua.

# AASIALAINEN SALAATTI

3,000 kg

0,500 kg

Apetit Wok Lehtikaali-Hasvis

Porkkana-kaali sekoitus, tuore

**Hastike**

0,300 kg

0,160 kg

0,010 kg

Hellmann´ s seesami-soijavinegretti 1 l

Knorr sunsihe chili 1 l

Knorr kylmäliukoinen tärkkelys

55 annosta

Annoskoko: 0,070 kg

Saanto: 2,850 kg

Vuoka: GN 1/1 65 mm



Kaada pakastekasvikset GN 1/1 65 mm vuokaan. Kuumenna kasviksia 150°C, kosteus 50 % noin 8-10 minuuttia, jäähtyä.

Sekoita porkkana-kaalisekoitus wok-kasvisten kanssa. Sekoita kastikkeen ainekset sekaisin ja kaada kasvisten joukkoon. Anna tekeytyä kylmässä kahden tunnin ajan. Sekoita ennen tarjoilua.

## VEGE SLAW

3,000 kg Apetit Verdekasvikset  
0,500 kg Kaalisuikale, tuore

**Hastike**  
0,300 kg Hellmann's sitruunavinegretti 1 l  
0,400 kg Hellmann's Vegaani majoneesi 2,5 kg  
0,010 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys

Kaada pakastekasvikset 1/1 65 mm GN-vuokaan. Kuumenna kasviksia 150°C, kosteus 50 % noin 10–12 minuuttia, jäähdytä.

Sekoita kaalisuikaleet verdekasvisten kanssa hyvin sekaisin.

Sekoita kastikkeen ainekset sekaisin ja kaada kasvisten joukkoon. Anna tekeytyä kylmässä parin tunnin ajan. Sekoita ennen tarjoilua.

## RAPEAT KALAPYÖRYKÄT, PINAATTI-KANANMUNAKASTIKE JA KEITETYT PERUNAT

100 annosta  
Annoskoko: 0,215 kg

9,000 kg Apetit Rapeat Vaaleat Kalapyörykät, pakaste

### Pinaatti-kananmunakastike

#### Mausteseos

0,070 kg Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen  
0,240 kg Knorr vaalea peruskastike  
0,035 kg Sokeri  
2,400 kg Vesi  
1,400 kg Ruokakerma 15 %, laktoositon

**Suuruste**  
0,120 kg Vesi  
0,070 kg Maizena snow flake maissitärkkelys  
0,600 kg Apetit Kotimainen Pinaatti paloina  
0,600 kg Kananmunarouhe

7,500 kg Peruna kuorittu keitetty

Kaada rapeat vaaleat kalapyörykät jäisinä tai kohmeisina voideltuun GN 1/1-65 mm vuokaan. Esikuumenna uuni. Kuumenna yhdistelmäpaistolla 160°C, kosteus 30 %, noin 20–25 minuuttia.

### Kastikkeen valmistus

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa. Mittaa pataan vesi ja kerma ja lisää mausteseos kylmän nesteen joukkoon hyvin sekoittaen. Kiehauta ja keitä hetki. Suurusta kastike. Lisää joukkoon pinaatti sekä munarouhe. Kiehauta ja keitä noin 10 minuuttia tai kunnes lämpötila on 75–80°C.

Tarjoo keitettyjen perunoiden kanssa.

58 annosta  
Annoskoko: 0,070 kg  
Saanto: 4,060 kg  
Vuoka: GN 1/1 65 mm

# LINSSIBOLOGNESE

0,020 kg	Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen
0,150 kg	Knorr lasagnesekastike
0,010 kg	Herbes de Provence yrttisekoitus
2,000 kg	Vettä
1,000 kg	Knorr tomatino, tomaattisurvos
0,200 kg	Linssi punainen kuivattu
1,800 kg	Apetit Pomodoro Rosso kasvissekoitus
1,000 kg	Apetit Hotimainen Porkkanasose paloina

Huuho linssit hyvin.

Sekoita kuivat aineet keskenään erillisessä astiassa.

Mittaa pataan vesi ja Tomatino-tomaattisurvos. Lisää kuivat aineet sekaan hyvin sekoittaen, kiehauta.

Lisää linssit sekä kasvikset. Kiehauta ja hauduta noin 15–20 minuuttia.

**47 annosta**  
Annoskoko: 0,120 kg  
Saanto: 5,640 kg  
Vuoka: GN 1/2 150 mm



# KYLMÄVALMISTUS

<b>Mausteseos</b>	
0,020 kg	Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen
0,150 kg	Knorr lasagnesekastike
0,010 kg	Herbes de Provence yrttisekoitus
<b>Liemi</b>	
2,000 kg	Vettä
1,000 kg	Knorr tomatino, tomaattisurvos
0,200 kg	Linssi punainen kuivattu
1,800 kg	Apetit Pomodoro Rosso kasvissekoitus
1,000 kg	Apetit Hotimainen Porkkanasose paloina

Huuho linssit hyvin.

Sekoita mausteseoksen ainekset keskenään erillisessä astiassa.

Mittaa GN-vuokaan liemen raaka-aineet ja sekoita mausteseos joukkoon.

Punnitse linssit sekä kasvikset GN-vuokaan. Siirrä kylmäsäilytykseen.

Kypsennä yhdistelmätoiminnolla 140°C, kosteus 40 % kunnes sisälämpötila on 75–80°C.

# HAUKIPIHVIT, PINAATTI-KANANMUNAKASTIKE JA PERUNASOSE

**100 annosta**  
Annoskoko: 0,260 kg



9,000 kg Apetit Haukipihvi, pakaste

## Pinaatti-kananmunakastike

<b>Mausteseos</b>	
0,070 kg	Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen
0,240 kg	Knorr vaalea peruskastike
0,035 kg	Sokeri
2,400 kg	Vesi
1,400 kg	Ruokakerma 15 %, laktoositon
<b>Suuruste</b>	
0,120 kg	Vesi
0,070 kg	Maizena snow flake maissitärkkelys
0,600 kg	Apetit Hotimainen Pinaatti paloina
0,600 kg	Kananmunarouhe

Lado haukipihvit limittäin jäisinä tai kohmeisina vuoka-spraylla voideltuihin GN 1/1-65 mm vuokiin. Esikuumenna uuni. Yhdistelmäpaista 160°C, kosteus 30 % noin 20–25 minuuttia.

## Kastikkeen valmistus

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa. Mittaa pataan vesi ja kerma ja lisää mausteseos kylmän nesteeseen joukkoon hyvin sekoittaen. Kiehauta ja keitä hetki. Suurusta kastike. Lisää joukkoon pinaatti sekä munarouhe. Kiehauta ja keitä noin 10 minuuttia tai kunnes lämpötila on 75–80°C.

## Perunasoseen valmistus

Kaada perunamuusi kohmeisena GN 1/1-65 mm vuokiin. Lisää maito, suola ja margariini. Nosta vuoka esikuumennettuun uuniin. Höyrykeitä 100°C noin 25–30 minuuttia ilman kantta. Sekoita ja vie tarjolle.

<b>Perunasose</b>	
10,000 kg	Apetit Perunamuusi
1,000 kg	Maito, kevyt
0,010 kg	Suola
0,300 kg	Margariini, laktoositon

# MEKSIKOLAINEN JAUHELIHAKEITTO

3,000 kg Vettä  
1,000 kg Knorr tomatino, tomaattisurvos

0,050 kg Knorr papriganokastike  
0,060 kg Knorr lihaliemi, vähäsuolainen  
0,005 kg Persilja, kuivattu  
0,005 kg Juustokumina  
0,010 kg Sokeri

1,500 kg Apetit Peruna-sipulisekoitus  
1,500 kg Apetit Acapulco Sun kasvissekoitus  
1,000 kg Nauta-possu jauheliha, kypsä

Mittaa pataan vesi ja tomaattisurvos.

Sekoita kuivat ainekset keskenään ja lisää pataan hyvin sekoittaen. Kiehauta.

Lisää kasvikset sekä jauheliha, kiehauta ja hauduta noin 15–20 minuuttia.



29 annosta  
Annoskoko: 0,250 kg  
Saanto: 7,250 kg  
Vuoka: GN 1/2 150 mm

# KYLMÄVALMISTUS

**Mausteseos**  
0,050 kg Knorr papriganokastike  
0,060 kg Knorr lihaliemi, vähäsuolainen  
0,005 kg Persilja, kuivattu  
0,005 kg Juustokumina  
0,010 kg Sokeri

**Liemi**  
3,000 kg Vettä  
1,000 kg Knorr tomatino, tomaattisurvos

1,500 kg Apetit Peruna-sipulisekoitus  
1,500 kg Apetit Acapulco Sun kasvissekoitus  
1,000 kg Nauta-possu jauheliha, kypsä

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä kulhossa.

Punnitse GN-vuokaan liemen raaka-aineet ja sekoita mausteseos joukkoon.

Lisää GN-vuokaan kasvikset sekä jauheliha. Siirrä kylmäsäilytykseen.

Kypsennä yhdistelmätoiminnolla 140°C, kosteus 40 % kunnes sisälämpötila on 75–80°C.

# SÄKYLÄN KASVISPYÖRYKÄT, PAHOLAISEN KASTIKE JA RIISIÄ

9,000 kg Apetit Hotimainen Säkylän kasvispyörykkä, pakaste

## Paholaisen kastike

### Mausteseos

0,280 kg Knorr tomaattikastikepohja kylmävalmistus 6 kg / 60 l  
0,040 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys  
0,030 kg Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen  
0,050 kg Sokeri  
0,020 kg Paprikajauhe  
0,010 kg Valkosipulijauhe  
0,005 kg Chilijauhe  
4,500 kg Vesi  
0,350 kg Knorr sunshine chili 1 l  
0,070 kg Valkoviinietikka

7,500 kg Riisi pitkäjyväinen, keitetty

100 annosta  
Annoskoko: 0,215 kg



Haada kasvispyörykät jäisinä tai kohmeisina voideltuihin GN 1/1-65 mm vuokiin. Esikuumenna uuni. Kuumenna yhdistelmäpaistolla 160°C, kosteus 30 %, noin 20–25 minuuttia.

## Hastikkeen valmistus

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa. Lisää yleiskoneen kulhoon tai sekoittavaan pataan 1/3 osa vedestä ja Sunshine chili. Sekoita voimakkaasti yhteen suuntaan kovilla kierroksilla ja ripottele mausteseos vähitellen joukkoon. Lisää loppu vesi sekä valkoviinietikka, sekoita tasaiseksi. Kiehauta ja keitä noin 10 minuuttia tai kunnes lämpötila on 75–80°C. Tarjoa keitetyn riisin kanssa.



# BUTTER CHICKEN

## Mausteseos

0,210 kg Knorr tomaattikastikepohja kylmävalmistus  
0,030 kg Knorr kanaliemi vähäsuolainen  
0,006 kg Kurkuma, jauhettu  
0,008 kg Valkosipulijauhe  
0,018 kg Garam masala mausteseos, ei lisättyä suolaa  
0,004 kg Juustokumina, Jauhettu  
0,015 kg Sokeri

1,200 kg Vesi  
0,900 kg Ruokakerma  
0,180 kg Tomaattipyree  
0,080 kg Valkoviinietikka

0,600 kg Apetit Pomodoro Rosso kasvissekoitus  
1,000 kg Broilerin paistisuikale, kypsä

Sekoita mausteseoksen ainekset keskenään sekaisin erillisessä astiassa.

Mittaa pataan vesi, ruokakerma, tomaattipyree sekä valkoviinietikka ja sekoita tasaiseksi. Sekoita mausteseos joukkoon koko ajan sekoittaen. Kuumenna ja keitä noin 10 minuuttia.

Lisää kasvikset sekä paistisuikaleet. Kiehauta ja keitä noin 20 minuuttia tai kunnes lämpötila on 75–85°C.

Tarjoa keitetyn riisin tai ohran kanssa.

### 33 annosta

Annoskoko: 0,120 kg  
Saanto: 3,960 kg  
Vuoka: GN 1/2 150 mm

# KYLMÄVALMISTUS

## Mausteseos

0,210 kg Knorr tomaattikastikepohja kylmävalmistus  
0,030 kg Knorr kanaliemi vähäsuolainen  
0,006 kg Kurkuma, jauhettu  
0,008 kg Valkosipulijauhe  
0,018 kg Garam masala mausteseos, ei lisättyä suolaa  
0,004 kg Juustokumina, Jauhettu  
0,015 kg Sokeri

0,900 kg Ruokakerma  
1,200 kg Vesi  
0,180 kg Tomaattipyree  
0,600 kg Apetit Pomodoro Rosso kasvissekoitus  
0,080 kg Valkoviinietikka  
1,000 kg Broilerin paistisuikale, kypsä

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet keskenään sekaisin erillisessä astiassa.

Lisää pataan ruokakerma ja sekoita mausteseos joukkoon voimakkaasti yhteen suuntaan sekoittaen. Sekoita tasaiseksi. Lisää vesi, tomaattipyree, kasvissekoitus, valkoviinietikka sekä broileri ja sekoita tasaiseksi.

Annostele GN-vuokiin. Siirrä kylmäsäilytykseen.

Kypsennä yhdistelmätoiminnolla 140°C, kosteus 40 %, kunnes sisälämpötila on 75–80°C.

Tarjoa keitetyn riisin tai ohran kanssa.

# MASSAMAN KALAKEITTO

## Mausteseos

0,040 kg Knorr vaalea peruskastike  
0,030 kg Knorr kalaliemi vähäsuolainen  
0,065 kg Sokeri  
0,015 kg Suola  
0,002 kg Kardemumma  
0,004 kg Valkosipuli jauhettu

2,500 kg Vesi  
0,070 kg Soijakastike, vähäsuolainen  
0,070 kg Sitruunamehu  
0,050 kg Knorr curry pure professional 2 x 750 g  
0,400 kg Kookoskerma

1,500 kg Apetit Peruna-sipulisekoitus  
0,750 kg Apetit Wok Lehtikaali-Hasvis  
1,000 kg Kalakuutio, pakaste

### 23 annosta

Annoskoko: 0,250 kg  
Saanto: 5,750 kg  
Vuoka: GN 1/2 150 mm

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Punnitse pataan vesi, soijakastike, sitruunamehu, curry pure sekä kookoskerma. Lisää joukkoon mausteseos koko ajan sekoittaen. Kiehauta ja keitä 10 minuuttia.

Lisää peruna-sipulisekoitus, kasvikset sekä kalakuutiot. Kiehauta ja keitä noin 20 minuuttia tai kunnes kalat ovat kypsiä ja lämpötila on 75–80°C.

# KYLMÄVALMISTUS

## Mausteseos

0,040 kg Knorr vaalea peruskastike  
0,015 kg Knorr kalaliemi vähäsuolainen  
0,065 kg Sokeri  
0,015 kg Suola  
0,002 kg Kardemumma  
0,004 kg Valkosipuli jauhettu

## Liemi

2,500 kg Vesi  
0,070 kg Soijakastike, vähäsuolainen  
0,070 kg Sitruunamehu  
0,050 kg Knorr curry pure professional 2 x 750 g

1,500 kg Apetit Peruna-sipulisekoitus  
0,750 kg Apetit Wok Lehtikaali-Hasvis  
1,000 kg Kalakuutio

0,400 kg Kookoskerma

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Mittaa GN-vuokaan liemen raaka-aineet ja sekoita mausteseos joukkoon. Lisää loput raaka-aineet kookoskermaa lukuun ottamatta.

Kypsennä yhdistelmätoiminnolla 140°C, kosteus 40 %, kunnes sisälämpötila on 75–80°C.

Lisää lopuksi kookoskerma ja sekoita.

# PESTO-BROILERIPAISTOS

0,500 kg	Apetit Hotimainen Pinaatti paloina
3,000 kg	Apetit Peruna-sipulisekoitus
0,500 kg	Broilerin jauheliha, kypsä
0,050 kg	Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
0,040 kg	Knorr kanaliemi, vähäsuolainen
0,015 kg	Suola
1,000 kg	Ruokakerma 15 %, laktoositon
0,200 kg	Juustocrema, laktoositon
0,020 kg	Knorr tahnamauste, basilika

Sulata pinaatti.

Punnitse GN-vuokaan peruna-sipulisekoitus sekä broilerin jauheliha. Sekoita kevyesti ja tasoita pinta.

Sekoita kuivat aineet keskenään.

Sekoita ruokakerma, sulatettu pinaatti, juustocrema sekä basilikatahna hyvin keskenään ja lisää joukkoon kuivat aineet hyvin sekoittaen. Kaada vuokaan ja sekoita tarvittaessa kevyesti.

Hypsennä yhdistelmätoiminnolla 140°C, kosteus 40 %, kunnes sisälämpötila on 75–80°C.



**28 annosta**  
Annoskoko: 0,200 kg  
Saanto: 5,600 kg  
Vuoka: GN 1/1 65 mm

# KREIKKALAINEN PASTAVUOKA

<b>Mausteseos</b>	
0,120 kg	Knorr lasagnekastike
0,002 kg	Haneli
0,030 kg	Knorr kanaliemi, vähäsuolainen
0,800 kg	Ruokakerma 15 %, laktoositon
1,200 kg	Vesi
0,030 kg	Sitruunamehu
0,005 kg	Knorr timjami tahna
0,500 kg	Knorr penne
0,850 kg	Apetit Pomodoro Rosso kasvissekoitus
0,650 kg	Broilerin jauheliha, kypsä sousvide
<b>Pinnalle</b>	
0,100 kg	Juustoraaste

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä kulhossa.

Sekoita nesteet ja timjamitahna keskenään ja lisää joukkoon mausteseos hyvin sekoittaen.

Punnitse pasta, kasvissekoitus sekä jauheliha GN-vuokaan. Sekoita, tasoita pinta ja lisää neste. Lisää päälle juustoraaste.

Hypsennä yhdistelmätoiminnolla 140°C, kosteus 40 %, kunnes sisälämpötila on 75–80°C.

**22 annosta**  
Annoskoko: 0,200 kg  
Saanto: 4,400 kg  
Vuoka: GN 1/1 65 mm

# KYLMÄVALMISTUS

<b>Mausteseos</b>	
0,120 kg	Knorr lasagnekastike
0,070 kg	Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
0,002 kg	Haneli
0,030 kg	Knorr kanaliemi, vähäsuolainen
0,800 kg	Ruokakerma 15 %, laktoositon
1,200 kg	Vesi
0,005 kg	Knorr timjami tahna
0,650 kg	Broilerin jauheliha, kypsä sousvide
0,030 kg	Sitruunamehu
0,500 kg	Knorr penne
0,850 kg	Apetit Pomodoro Rosso kasvissekoitus
<b>Pinnalle</b>	
0,100 kg	Juustoraaste

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä kulhossa.

Lisää nesteet ja timjamitahna sekoittavaan pataan tai gleiskoneen kulhoon. (Aluksi vain 1/3 osa nesteistä isoja määriä valmistettaessa). Lisää mausteseos ripotellen joukkoon padan tai gleiskoneen koko ajan sekoittaessa kovilla kierroksilla. Sekoita tasaiseksi ja lisää joukkoon kypsä broilerin jauheliha ja sekoita kovilla kierroksilla, jotta rakenne on irtonaista. Lisää loput nesteet ja sitruunamehu, sekoita tasaiseksi.

Lisää pasta ja kasvissekoitus ja sekoita pienellä nopeudella tasaiseksi. Anna massan turvota 15–20 minuuttia. Annostele vuokaan, lisää pinnalle juustoraaste. Siirrä kylmäsäilytykseen.

Hypsennä yhdistelmätoiminnolla 140°C, kosteus 40 %, kunnes sisälämpötila on 75–80°C.





# FETA-PINAATTILASAGNETTE

## Mausteseos

0,120 kg	Knorr paprigano kastike
0,040 kg	Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen
0,003 kg	Valkosipulijauhe
0,001 kg	Oregano, kuivattu
0,015 kg	Sokeri

## Lasagnette

0,500 kg	Ruokakerma 15 % laktoositon
1,600 kg	Vesi
0,100 kg	Sulatejuusto, juokseva
0,040 kg	Sitruunamehu
0,400 kg	Apetit Hotimainen Pinaatti paloina
0,500 kg	Knorr lasagnette, täysjyvä
0,850 kg	Apetit Pomodoro Rosso kasvissekoitus
0,200 kg	Punainen linssi
0,220 kg	Feta/salaattijuusto

## Pinnalle

0,100 kg	Juustoraaste
----------	--------------

Huuhtelee linssit hyvin ja liota reilussa vedessä yön yli. Sulata pinaatti. Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä kulhossa. Sekoita nesteet ja lisää kuivat aineet joukkoon hyvin sekoittaen. Punnitse pinaatti, lasagnette, Pomodoro Rosso, linssit ja feta/salaattijuustokuutiot GN-vuokaan ja lisää neste. Lisää pinnalle juustoraaste. Hupsennä yhdistelmätoiminnolla 140 °C, kosteus 40 % noin tunnin ajan tai kun sisälämpötila on 75–80°C.

# KYLMÄVALMISTUS

## Mausteseos

0,120 kg	Knorr paprigano kastike
0,050 kg	Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
0,040 kg	Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen
0,003 kg	Valkosipulijauhe
0,001 kg	Oregano, kuivattu
0,015 kg	Sokeri

## Lasagnette

0,500 kg	Ruokakerma 15 % laktoositon
1,600 kg	Vesi
0,100 kg	Sulatejuusto, juokseva
0,040 kg	Sitruunamehu
0,400 kg	Apetit Hotimainen Pinaatti paloina
0,500 kg	Knorr lasagnette, täysjyvä
0,850 kg	Apetit Pomodoro Rosso kasvissekoitusta,

kohmeisena

0,200 kg	Punainen linssi
0,220 kg	Feta/salaattijuusto

## Pinnalle

0,100 kg	Juustoraaste
----------	--------------



### 23 annosta

Annoskoko: 0,200 kg  
Saanto: 4,600 kg  
Vuoka: GN 1/1 65 mm

Huuhtelee linssit hyvin ja liota reilussa vedessä yön yli. Sulata pinaatti.

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä kulhossa.

Lisää nesteet sekoittavaan pataan tai yleiskoneeseen kulhoon, mutta aluksi vain 1/3 osa nesteistä isoja määriä valmistettaessa. Lisää mausteseos ripotellen joukkoon padan tai yleiskoneen koko ajan sekoittaessa kovilla kierroksilla. Sekoita tasaiseksi ja lisää joukkoon loput nesteet, sulatejuusto ja sitruunamehu, pyöräytä sekaisin.

Lisää pinaatti, lasagnette, pomodoro rosso, linssit ja feta/salaattijuustokuutiot. Sekoita pienellä nopeudella varovasti tasaiseksi. Anna massan turvota 15–20 minuuttia. Annostele vuokaan, lisää pinnalle juustoraaste. Siirrä kylmäsäilytykseen.

Paista uunissa 140°C, kosteus 40 % noin tunnin ajan tai kun sisälämpötila on 75–80°C.

# MANSIKKA-RAPARPERIPAISTOS

### 31 annosta

Annoskoko: 0,100 kg  
Saanto: 3,100 kg  
Vuoka: GN 1/1 65 mm



2,500 kg  
0,200 kg  
0,080 kg

Apetit Mansikka-raparperi  
Sokeri  
Maizena marja-  
ja hedelmätärkkelys tapioka

## Crumble

0,100 kg  
0,400 kg  
0,150 kg

Apetit Hotimainen Rypsiöljy  
Kaurahiutale, gluteeniton  
Sokeri

Haada mansikka-raparperisekoitus 1/1 65 mm GN-vuokaan. Sekoita sokeri ja tärkkelys sekaisin keskenään ja ripottele tasaisesti mansikka-raparperiseoksen päälle.

Valmista crumble sekoittamalla ainekset hyvin keskenään. Ripottele crumble mansikka-raparperiseoksen päälle. Paista uunissa 160°C noin 40 minuuttia. Tarjoa esimerkiksi vaniljakastikkeen kanssa.

# UUNIOMENAKIISSELI

1,700 kg Apetit Omenakuutio  
0,006 kg Kaneli

0,300 kg Sokeri  
0,275 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys  
5,000 l Vesi  
0,500 l Omenamehu 500 %



**71 annosta**  
Annoskoko: 0,100 kg  
Saanto: 7,100 kg  
Vuoka: GN 1/1 65 mm

Haada omenakuutiot 1/1 65 mm GN-vuokaan ja sekoita joukkoon kaneli. Huumenna uunissa 160°C 20 minuuttia. Jäähdytä.

Sekoita erillisessä astiassa sokeri ja kylmäliukoinen tärkkelys.

Lisää vesi ja omenamehu sekoittavaan pataan tai yleiskoneen kulhoon. (Isoja määriä valmistettaessa aluksi vain 1/3 osa nesteistä). Ripottele sokeri-tärkkelysseos joukkoon padan tai yleiskoneen koko ajan sekoittaessa kovilla kierroksilla. Lisää omenakuutiot joukkoon ja sekoita tasaiseksi. Anna turvota 15–20 minuuttia.

Sekoita ja siirrä kylmäsäilytykseen.

# TUOTTEET

## Unilever

UFS Tuotenro	Tuotenimi	EAN kuluttaja	EAN myyntierä	Hespro	Valio Aimo	Meira Nova	Patu	Wihuri
<b>Liemet</b>								
68634780	Knorr Hasvisliemi vähäsuolainen 5 kg / 625 L	8720182071347	8720182071347	21795531	8078329	35658	128419	8720182071347
68625480	Knorr Hanaliemi vähäsuolainen 5 kg / 625 L	8720182059352	8720182059352	21795527	8078346	35659	128420	8720182059352
67480471	Knorr Kalaliemi vähäsuolainen 5 kg / 625 L	8712566902187	8712566902187	21018643	8029143	110592	102868	8712566902187
68622383	Knorr Lihaliemi vähäsuolainen 5 kg / 625 L	8720182056115	8720182056115	21795525	8078332	35657	28418	8720182056115
<b>Tahnamausteet</b>								
30618	Knorr Tahnamauste Timjami 340 g	5719642306184	5704066306186	20095337	307579	1549260	101993	5719642306184
30624	Knorr Tahnamauste Basilika 340g	5719642306245	5704066306247	20011507	307231	1549250	101980	5719642306245
19743601	Knorr Curry Puré Professional 750g	8722700481263	8718114974361	20862873	166223	111950	104970	8722700481263
<b>Hastikkeet</b>								
29559801	Knorr Sunshine Chili 1 L	8712100602146	8712100955983	21216245	531939	1117936	115047	8712100602146
67453003	Knorr Paprikanokastike 3kg/25L	8711200347889	8711200347889	21556134	8062818	1118971	114294	8711200347889
67453000	Knorr Lasagnekastike 3,6 kg / 40 L	8711200347841	8711200347841	21556133	8062825	1118972	130399	
67453018	Knorr Vaalea Peruskastike 4, 25 kg / 50 L	8711200347964	8711200347964	21556136	8062843	1118973	113370	8711200347964
67340547	Knorr Tomaattikastikepohja, kylmävalmistus 6 kg/ 60 L	8714100851609	8714100851609	21501100		1118042	112966	8714100851666
<b>Pastat</b>								
19267901	Knorr Lasagnette Täysijvä Luomu 3 kg	8712100926792	8712100926792	21187436	8041658	789916	105657	8712100926792
39269701	Knorr Penne Luomu, runsaskuituinen 3 kg	8712100926976	8712100926976	21187439	257808		113410	8712100926976
68600977	Knorr Tomatino 3 kg	5411100209210	5411100448213	21819748	200980			113757
<b>Tärkkelykset</b>								
67340535	Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys / suuruste 4 kg	8714100851524	8714100851524	21501099	8060380	76973	114778	8714100851142
311315	Maizena Snowflake 4 kg	7310300006873	7310300006873	20004670	170340	76906	105376	7310300006873
311317	Maizena Snowflake 10 kg	7310300006880	7310300006880	20004673	171900	76911	104943	7310300006880
67270042	Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka 2 kg	8714100795057	8714100795064	21462926	8058683	76972	109398	8714100795057
<b>Vinegretit ja majoneesit</b>								
15573109	Hellmann's Vadelmavinegretti 1 L	8722700232315	8722700557319	20668039	651356	1117037	103148	8722700232315
15573209	Seesami-soijavinegretti 1 L	8722700232339	8722700557326	20668040	651174	1117038	103150	8722700232339
15573012	Hellmann's Sitruunavinegretti 1 L	8722700232193	8722700557302	20668038	651281	1117010	103145	8722700232193
67830800	Hellmann's Vegaanimajoneesi 2,5 kg	8717163854228	8717163854228	21639225	8069294	32844	120404	8717163854228



# TUOTTEET

## Apetit

Tuotenro	Tuotenimi	Kespro	Valio Aimo	Meira Nova	Patu	GTIN/Wihuri
<b>Vihannes- ja perunapakasteet</b>						
3952977	Apetit Wok Lehtikaali-Hasvis 4,5 kg	21795675		1006937	130435	6430103952977
4950750	Apetit Acapulco Sun 4,5 kg	20012606	240614	1036001	103600	16430104950757
3950249	Apetit Hotimainen Pinaatti paloina 4,5 kg	20027483	883686	1039761	103374	6430103950249
3951642	Apetit Hotimainen Porkkanasose 4,5 kg	20025110	366427	1035264	103332	6430103951642
3952472	Apetit Hotimainen Punajuurisuike 4,5 kg	20016366	322297	103519	103526	6430103952472
4950705	Apetit Peruna-sipulisekoitus 4,5 kg	20011920	25015	103698	116246	16430104950702
3966608	Apetit Perunamuusi 6 kg	20859771	8060365	1079403	112513	6430103966608
4950781	Apetit Pomodoro Rosso 5,4 kg	20006126	385096	1036715	103418	16430104950788
3952892	Apetit Verdekasvikset 4,5 kg	21244713	959833	1035262	103603	6430103952892
<b>Pihvit ja pyörykät</b>						
3956807	Apetit Hotimainen Säkylän kasvispyörykkä Hypsä 4 kg	21863463	8083053		133291	6430103956807
3966424	Apetit Haukipihvi Hypsä 4 kg	21844063			128777	6430103966424
3965342	Apetit Rapea Vaalea Halapyörykkä MSC, kypsä 4 kg	21464008	8058929	1026340	109929	6430103965342
<b>Hedelmä- ja marjapakasteet</b>						
3966639	Apetit Mansikka-raparperi 5 kg	20903628	363556	104578	105655	6430103966639
4950910	Apetit Omenakuutio 5,1 kg	21653571	8059375	1045102	117249	6430103950911
<b>Öljyt</b>						
8401	Apetit Hotimainen Rypsiöljy 10L	21913426				6420616982042

## LISÄTIETOJA VILKAS-VIIKOSTA

### APETIT

sähköposti: [etunimi.sukunimi@apetit.fi](mailto:etunimi.sukunimi@apetit.fi)

### Tuula Korkalainen

Julkiset asiakkaat  
puh. 0400 737 252

### Dick Weckström

Kaupalliset asiakkaat, tukkuliikkeet  
puh. 040 860 0715

### Teemu Hursti

Vilkas-reseptit  
puh. 044 235 2595

### UNILEVER

sähköposti: [etunimi.sukunimi@unilever.com](mailto:etunimi.sukunimi@unilever.com)

### Jonne Jääskeläinen

Markkinointipäällikkö  
puh. 046 923 1217

### Sami Lamminaho

Koekeittäsiantuntija  
puh. 044 530 9305

### Pia Hemppi

Avainasiakaspäällikkö  
puh. 0400 304 348



[www.vilkasviikko.fi/2024](http://www.vilkasviikko.fi/2024)

*Apetit*

