

Apetit

KOTIMAINEN HERNEROUHE

Kotimaisessa Hernerouheessa on hyödynnetty herneen tuotantoprosessissa muodostuvia palasia ja irtoavia osia, jotka aiemmin päätyivät sivuvirtoihin. Apetit haluaa vähentää hävikkiä ja tehostaa ruoantuotannossa syntyvien sivuvirtojen hyötykäyttöä. Hernerouhe on samaa laadukasta hernetä kuin pakasteherneemme. Rouhe on edullinen ja helppokäyttöinen raaka-aine lisättäväksi ruokaan.

ROUHEELLA SAA
HELPOSTI LISÄTTYÄ
MAKUA JA VÄRIÄ
ATERIAAN.



KOTIMAINEN HERNEROUHE

Suomalainen herne

ME: 4,5 kg

Tuotenro: 3990160

Gtin: 6430103990160

HERNEROUHEEN KÄYTTÖMAHDOLLISUUDET

- ♥ Kylmät ja lämpimät kastikkeet
- ♥ Laatikkoruuat
- ♥ Keitot
- ♥ Aterian kylkeen lisukkeeksi
- ♥ Leipätaikinan sekaan lisäproteiinina ja makuna
- ♥ Tahnoihin, kuten hummukseen

KOKEILE
RESEPTIÄ!



HERNERISOTTO

20:lle

Valmistusaika: 30 min

Annoskoko: 225 g

Saanto: 4,500 kg

(gluteeniton, soijaton, kananmunaton, pähkinätön, ei sisällä kalaa /äyriäisiä, ei sisällä selleriä)

0,010 kg valkosipulin kynsiä
0,100 l Apetit rapsiöljyä
0,200 kg Apetit sipulikuutioita, pakaste
0,800 kg risottoriisiä
0,200 l valkoviinietikkaa
2,400 l kasvislientä
1,000 kg Apetit hernerouhetta
0,012 kg suolaa
0,005 kg mustapippuria
0,400 kg parmesanraastetta

Hienonna valkosipulin kynnet. Kuullota öljyssä kattilassa sipulikuutioita ja valkosipulia, lisää joukkoon risottoriisiä ja kuullota hetki. Lisää valkoviinietikka ja kuumennettu kasvisliemi muutamassa erässä ja hauduta miedolla lämmöllä, kunnes risoton rakenne on puuromainen. Lisää hernerouhe ja mausta suolalla ja mustapippurilla. Kääntelee risottoa, kunnes herneet on lämmenneet ja lisää tarvittaessa hieman nestettä. Viimeistele hernerisotto parmesanraasteella.