



# PÄÄRYNÄINEN KANASALAATTI PITALEIVISSÄ

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: n. 0,100 kg

Annosmäärä: 10

## Salaatinkastike:

0,200 l Marli Päärynäsosetta

0,200 kg pippurista kevyttuorejuustoa,  
laktoositon, rasvaa 14 %

0,015 l Marli Sitruunamehua

0,005 kg suolaa

## Salaatti:

0,250 kg kypsää, maustettua broilerin  
rintafilettä

0,075 kg paprikasuikaletta

0,075 kg kurkkusuikaletta

0,075 kg viinirypäleitä halkaistuina

0,025 kg kevätsipulia hienonnettuna

0,100 kg vihersalaattisekoitusta

## Lisäksi:

5 kpl pitaleipiä tai vastaava määrä  
patonkipaloja

Sekoita Marli Päärynäsose ja tuorejuusto sauvasekoittimella. Mausta, tarkista maku. Lisää salaattikastikkeeseen kypsät, maustetut broileripalat, paprika- ja kurkkusuikaleet, viinirypäleet ja kevätsipuli. Anna salaatin vetäytyä viileässä noin tunnin ajan.

Halkaise pitaleivät ja täytä ne kanasalaatilla ja vihersalaattisekoituksella. Pakkaa pitaleivät paperikääreisiin ja säilytä viileässä.





# PÄÄRYNÄINEN TUOREPUURO

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: 0,170 kg

Annosmäärä: n. 10 annosta

0,900 l Marli Päärynäsosetta  
0,210 kg kaurahiutaleita  
0,600 l maitorahkaa, laktoositon,  
rasvaa 0,2 %  
(sokeria tai hunajaa maun  
mukaan)

Tarjoiluun: mustikoita, vadelmia,  
karhunvatukoita ym. marjoja oman  
maun mukaan

Sekoita Marli Päärynäsose ja maitorahka.  
Lisää kaurahiutaleet ja sekoita tasaiseksi.  
Tarkista makeus, lisää tarvittaessa sokeria  
tai hunajaa. Siirrä tuorepuuro vileään  
vetäytymään muutamaksi tunniksi. Jaa  
tuorepuuro annosmaljoihin ja viimeistelee  
annokset tuoreilla tai pakastetuilla marjoil-  
la. Tarjoa aamu- tai välipalaksi.

