



PARHAITA RESEPTTEJÄ AMMATTILAISILLE

- Katkarapuwrap karibialaiseen tapaan
- Mehevä BBQ-possunkylki luumuglazen ja raikkaan kaalisalaatin kera
- Luumuinen lammaspata
- Päärynävinaigrette ja hedelmäinen juustosalaatti
- Trooppinen hedelmä-rahkatorttu



KATKARAPUWRAP KARIBIALAISEEN TAPAAN

Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 1 kpl wrap
Annosmäärä: 10

Valmista katkarapusalsa: sulata ja valuta hyvin katkaravut. Hienonna ananaskuutiot, varsiselleri ja tilli. Notkista tuorejuusto Marli Trooppisella täysmehutiivisteellä. Sekoita joukkoon muut ainekset. Tarkista maku: jos käytät esimerkiksi chilillä tai paahdetulla paprikalla maustettua tuorejuustoa, lisää vain suolaa.

Jaa täyte wrap-tortilloille ja kääri ne napakoiksi rulliksi. Kiedo rullat alumiinifolioon ja siirrä jääkaappiin. Anna vetäytyä viileässä muutama tunti tai yön yli.

Katkarapusalsa:

0,400 kg	miedosti maustettua tuorejuustoa (rasvaa vähintään 25 %)
0,100 l	Marli Trooppista täysmehutiivistettä (laimentamattomana)
0,300 kg	katkarapuja (pakaste, kuorittu)
0,150 kg	ananaskuutiota (säilyke, valutettu)
0,100 kg	varsiselleriä
0,050 kg	tilliä
	suolaa ja mustapippuria maun mukaan

lisäksi: 10 kpl wrap-tortilloja



Avaa käärot, leikkaa katkarapuwraipit muutamaan osaan ja tarjoa grillijuhlien alkupaloina.

VINKKI! Katkarapusalsa toimii myös alkupalasalaattina. Tarjoa se salaattipediltä ja koristele katkaravuilla.



MEHEVÄ BBQ-POSSUNKYLKI LUUMUGLAZEN JA RAIKKAAN KAA LISALAATIN KERA



Huom! Ohje on laskennallinen.



Sekoita luumuglazen ainekset keskenään ja kiehauta seos. Jätä odottamaan.

Mausta grillikylkipalat suolalla. Nosta ne GN 1/1 65 mm vuokaan luupuoli ylöspäin. Kypsennä 225 °C uunissa tasalämmöllä 30 minuuttia. Käännä lihat silavapuoli ylöspäin ja levitä noin kolmannes luumuglazesta lihapalojen pinnalle. Jatka kypsentämistä 30 minuuttia. Levitä loput luumuglazesta lihapaloille, laske uunin lämpötila 175 °C ja jatka kypsentämistä vielä ainakin tunnin ajan. Sivele välillä luumuglazea lihapaloille.

Ota lihavuoka uunista ja peitä se alumiinifoliolla. Anna lihapalojen vetäytyä hetki ja leikkaa ne sitten viipaleiksi. Kaada GN-vuokaan kertynyt paistoliemi kattilaan, kuumenna ja tarjoa possunkyljen kastikkeena.

VINKKI! Voit grillata possunkylkiviipaleet rapeiksi ennen tarjoilua.

Suikaloi puhdistettu kaali. Kuumenna mehut kiehuviiksi, lisää etikka, sokeri, suola ja öljy. Kaada lämmin marinadi kaalisuikaleille, sekoita ja anna vetäytyä viileässä yön yli.

Mehevä BBQ-possunkylki:

Annoskoko: 0,175 kg
Annosmäärä: 10

2,000 kg	grillikylkeä (maustamatonta)
0,020 kg	suolaa

Luumuglaze:

0,250 l	Marli Luumunektaria
0,100 l	soijakastiketta
0,100 kg	(ruskeaa) sokeria
0,050 l	juoksevaa hunajaa
0,050 l	punaviinietikkaa
0,005 kg	chilihiutaleita

Raikas kaalisalaatti:

Annoskoko: 0,150 kg
Annosmäärä: 10

1,250 kg	valkokaalia
0,100 l	Marli Sitruunatäysmehua 100%
0,100 l	Marli Trooppista täysmehutiivistettä (laimentamattomana)
0,050 l	väkiviinaetikkaa
0,085 kg	sokeria
0,010 kg	suolaa
0,100 l	kasviöljyä

Tarjoile sellaisenaan tai täydennettynä ananaskuutioilla, paprikasuikaleilla, hienonnetulla purjolla tai maustekurkkukuutioilla.



LUUMUINEN LAMMASPATA

Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 0,325 kg
Annosmäärä: 10

Paista lampaanlihakuutiot, sipuli, valkosipuli ja hienonnettu inkivääri padassa. Lisää paistamisen loppuvaiheessa joukkoon mantelit ja kanelitangot. Mausta suolalla ja mustapippurirouheella. Kaada pataan Marli Perinteinen Luumunektari, kiehauta ja hauduta pataa noin tunnin ajan.

Luumuinen lammaspata:

1,500 kg	lampaanpaistikuutiota
0,300 kg	sipulikuutioita
0,050 kg	valkosipulinkynsiä
0,050 kg	inkivääriä (tuore)
0,075 kg	ruokaöljyä
0,100 kg	kokonaista kuorittua mantelia
0,030 kg	kanelitankoa (n. 4 kpl)
0,005 kg	korianterin siemeniä
0,005 kg	merisuolaa
0,001 kg	mustapippurirouhetta
1,000 l	Marli Luumunektaria
0,100 kg	kuivattuja, pehmeitä aprikooseja
0,050 l	Marli Sitruunatäysmehua 100% (timjamia tai tuoretta korianteria)



Lisää joukkoon aprikoosit ja jatka hauduttamista vielä puoli tuntia. Juuri ennen tarjoilua lisää joukkoon Marli Sitruunatäysmehua. Tarkista maku.

Tarjoa keitetyn riisin kera.



PÄÄRYNÄVINAIGRETTE JA HEDELMÄINEN JUUSTOSALAATTI



Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 0,035 l ja 0,200 kg
Annosmäärä: 10

Valmista vinaigrette-kastike: mittaa ainekset tehosekoittimeen ja sekoita noin minuutin ajan. Kaada vinaigrette-kastike tarjoilukannuun ja jätä odottamaan.

Kuutio kypsät päärynät ja hunajamelonin hedelmäliha. Levitä karkeasti hienonnettu rapea keräsalaatti tarjoiluvadille. Nosta hedelmäkuutiot salaattipedille.

Kaada osa päärynävinagrestesta salaatille ja tarjoa loppuosa kastikkeesta ruokailijoiden itse lisättäväksi.

Päärynävinagrette:

0,150 l	hyvää ruokaöljyä (oliivi- tai pähkinäöljyä)
0,100 l	Marli Päärynätäysmehutiivistettä (laimentamattomana)
0,100 l	valkoviinietikkaa
0,005 kg	merisuolaa
0,001 kg	mustapippurirouhetta

Hedelmäinen juustosalaatti:

0,500 kg	kypsää päärynää
0,500 kg	hunajamelonia
0,750 kg	rapeaa keräsalaattia
0,300 kg	sinihomejuustoa



TROOPPINEN HEDELMÄ-RAHKATORTTU

Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 0,095 kg
Annosmäärä: 20

Valmista torttupohja: vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi. Lisää muna-sokerivaahtoon keskenään yhdistetyt kuivat aineet. Sekoita keskenään sulatettu voi ja maito, kaada seos taikinan joukkoon. Sekoita taikina tasaiseksi ja levitä se leivinpaperilla vuorattuun GN 1/2 65 mm vuokaan. Kypsennä 200 °C uunissa noin 15 minuuttia tai kunnes torttupohjan pinta saa kauniin kullanuskean pinnan. Jäähdytä vuoassa.

Valmista täyte: pehmitä liivatelehdet kylmässä vedessä. Kuumenna osa Marli Trooppisesta täysmehutiivisteestä kiehuvaaksi ja liuota liivateet siihen. Jäähdytä hetki. Sekoita haalea liivatelehti maitorahkaan, lisää loppuosa Marli Trooppisesta täysmehutiivisteestä sekä sokeri ja vaniljasokeri. Vaahdota kerma ja lisää täytteeseen.

Torttupohja:

0,100 kg	kananmunaa
0,085 kg	sokeria
0,150 kg	vehnä jauhoja
0,005 kg	leivinjauhetta
0,005 kg	vaniljasokeria
0,075 kg	voita tai margariinia
0,075 l	maitoa

Rahkatäyte:

0,200 l	Marli Trooppista täysmehutiivistettä (laimentamattomana)
0,008 kg	liivatelehteä
0,500 kg	maitorahkaa
0,085 kg	sokeria
0,015 kg	vaniljasokeria
0,200 l	kuohukermaa

Pinnalle:

0,400 l	Marli Trooppista täysmehutiivistettä (laimentamattomana)
0,010 kg	liivatelehteä

Nosta torttupohja pois vuoasta. Vuoraa vuoka tuorekelmulla ja aseta torttupohja takaisin vuokaan ilman leivinpaperia. Levitä täyte torttupohjalle. Peitä vuoka tuorekelmulla ja nosta jääkaappiin. Anna hytyä ainakin neljän tunnin ajan tai yön yli.

Valmista tortun pinnalle hyytelö: pehmitä liivatelehdet kylmässä vedessä. Kuumenna tilkka Marli Trooppista täysmehutiivistettä kiehuvaaksi ja liuota liivateet siihen. Yhdistä liivateseos loppuosaan Marli Trooppisesta täysmehu- tiivisteestä, jäähdytä hetki. Kaada seos rahkatäyteen päälle ja nosta torttu uudelleen jääkaappiin. Anna hytyä muutaman tunnin ajan.

Tarjoa hedelmä-rahkatorttu annospaloina tai kokonaisena.