



Tunnelmallinen syysmenu *Out of home*



Kun kesän grilliherkut alkavat pikkuhiljaa jo kyllästyttää, on aika kokeilla uusia, herkullisia Marli-reseptejä.

Ostoslistalla ovat nyt mm. bataatit, inkivääri, broilerin rintaleikkeet sekä Marli täysmehutiivisteet ja täysmehut. Sytytä vielä ruokapöydän kynttilät niin tunnelma on taattu!

Tunnelmallinen syysmenu

- Päärynäinen bataattikeitto
- Kasviskanavuoka
- Karpalo-puolukkakerroskiisseli



PÄÄRYNÄINEN BATAATTIKEITTO

Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 0,300 kg
Annosmäärä: 10

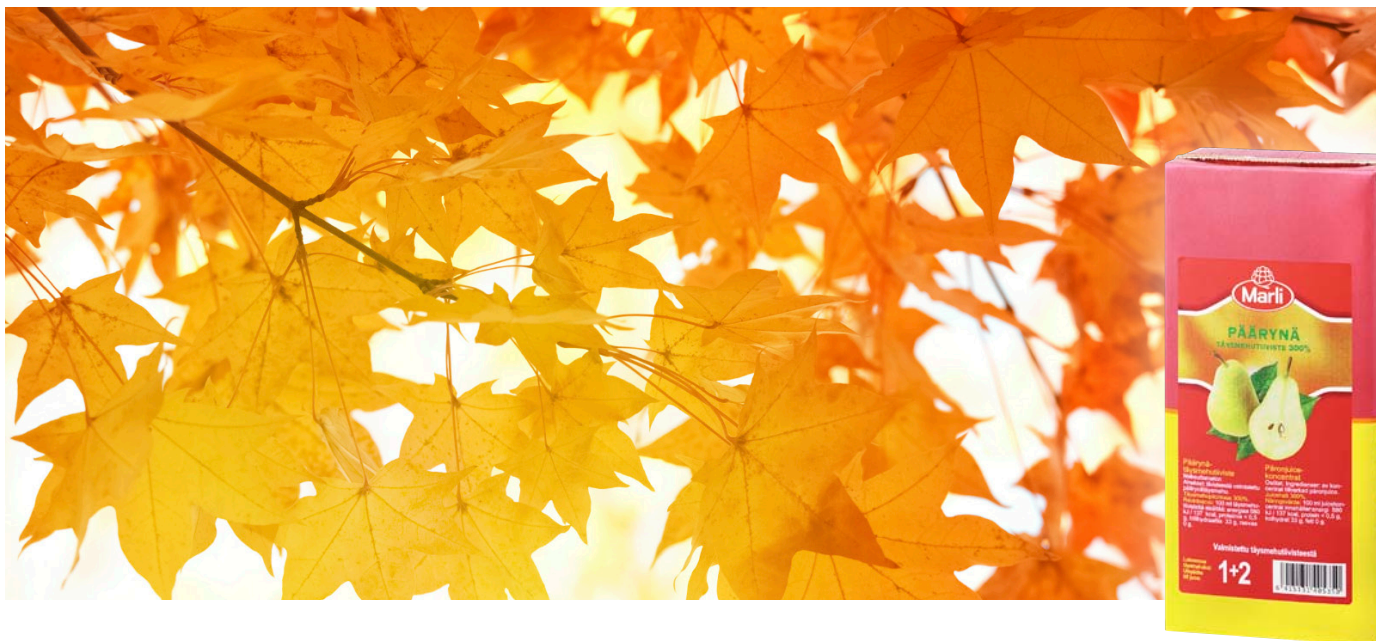
Päärynäinen bataattikeitto:

0,250	kg	sipulikuutio
0,050	kg	voi, margariini tai rypsiöljy
0,750	kg	bataatti (kuorittu, kuutioitu)
0,250	kg	porkkana (kuorittu, kuutioitu)
0,350	kg	peruna (kuorittu, kuutioitu)
0,025	kg	inkivääri (kuorittu, raastettu)
0,005	kg	chilihiutale
0,300	l	Marli Päärynämeijuismehutiiviste (laimentamattomana)
0,750	l	vesi
0,300	l	kerma tai kookoskerma
0,010	kg	suola



Kuullota sipuli rasvassa. Lisää joukkoon kasviskuutiot ja jatka kuullottamista. Lisää inkivääri, chili ja Marlin Päärynämeijuismehutiiviste sekä vesi.

Kiehauta ja jatka keittämistä kunnes kasvikset ovat kypsiä. Soseuta kasvikset liemeen. Lisää kerma ja suola, kiehua. Tarkista maku ja tarjoa kuumana hyvän leivän kera.



KASVISKANAVUOKA

Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 0,240 kg + 0,180 kg
Annosmäärä: 10



Paloittele broilerin rintaleikkeet n. 5 x 5 cm paloiksi ja lado ne uunivuokaan. Kaada päälle Marlin Trooppista täysmehutiivistettä ja ripota broileripaloille suolaa ja currya. Nosta vuoka 225 °C uuniin noin 15 minuutin ajaksi.

Ota vuoka uunista ja siivilöi kattilaan vuoasta valutettu paistoliemi, jätä vuoka lämpimään odottamaan esimerkiksi alumiinifoliolla peitettynä. Valmista currykastike: lisää paistoliemen joukkoon kanaliemi ja kerma.

Kanavuokaan:

1,000	kg	broilerin rintaleikettä (marinoitua)
0,250	l	Marli Trooppista täysmehutiivistettä (laimentamattomana)
0,010	kg	suolaa
0,010	kg	currya
0,500	kg	porkkanasuikale (pakaste)
0,250	kg	vihreitä leikkopapuja (pakaste)
0,250	kg	paprikasuikale (pakaste)
0,150	kg	hillosipuleita

Kastikkeeseen:

n. 0,400	l	paistolientä broilerivuoasta
0,500	l	kanalientä
0,500	l	kermaa
0,050	l	soijakastiketta
0,150	l	Marli Trooppista täysmehutiivistettä (laimentamattomana)
0,200	l	vaaleaa kastikesuurustetta (esim. Maizena)



Sekoita ja kiehauta. Mausta currykastike soijakastikkeella ja Marlin Trooppisella täysmehutiivisteellä. Lisää suuruste ja kiehauta.

Levitä suikaloidut kasvikset ja hillosipulit broileripalojen päälle uunivuokaan. Kaada vuokaan kastike ja jatka kypsentämistä vielä noin 30 minuutin ajan.

Tarkista kastikkeen maku. Tarjoa kasviskanavuokaa haudutetun riisin ja raikkaan salaatin kera.



KARPALO-PUOLUKKAKERROSKIISSELI

Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 0,130 kg
Annosmäärä: 10

Vaniljakiisseli:

0,500	l	(täys)maitoa
0,060	kg	kananmunaa
0,040	kg	sokeria
0,020	kg	maissitärkkelystä
0,005	kg	vaniljasokeria

Karpalo-puolukkakiisseli:

0,300	l	Marli Karpalo-puolukatäysmehua
0,300	l	vettä
0,085	kg	sokeria
0,030	kg	perunajauhoa



Valmista ensin vaniljakiisseli: vatkaa maito, kananmuna, sokeri, vaniljasokeri ja maissitärkkelys sekaisin. Kuumenna seos kiehuvaksi jatkuvasti sekoittaen. Anna hautua 3 minuuttia. Jäähdytä hetki ja jaa annoskuluihin.

Valmista karpalo-puolukkakiisseli: sekoita nesteet, sokeri ja perunajauhot. Nosta seos jatkuvasti sekoittaen kiehumapisteeseen. Anna pulpahtaa pari kertaa.

Ota keitos liedeltä ja jäähdytä hetki. Kaada puolukka-karpalokiisseli varovaisesti vaniljakiisselin päälle annoskuluihin.

Jäähdytä ja tarjoa jälkiruokana. Ennen tarjoilua annokset voi koristella kermavaahtonokareella.

