



PARHAITA RESEPTJÄ AMMATTILAISILLE

- Omenainen vinaigrette ja juustosalaatti
- Broilerin rintafileetä mangokastikkeessa
- Porsaan noisetit omenakermakastikkeessa
- Aprikoosileivokset
- Mangojuustokakku
- Kevyt Melba-jälkiruoka



OUT OF HOME



OMENAINEN VINAIGRETTE JA JUUSTOSALAATTI

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: 0,80 l + 0,165 kg

Annosmäärä: 10

Omenavinaigretteen:

0,200	l	Marli Omenasosetta
0,100	l	omenaviinietikkaa
0,500	l	kylmäpuristettua rypsiöljyä
0,030	l	hunajaa
0,010	kg	suolaa
0,005	kg	mustapippurirouhetta

Juustosalaattiin:

0,500	kg	keräsalaattia
0,400	kg	emmentaljuustoa
0,300	kg	paprikaa
0,300	kg	tuoretta kurkkua
0,150	kg	hillospuleita (valutettuja)

Valmista ensin omenavinaigrette: mittaa ainekset tehosekoittimeen ja sekoita noin minuutin ajan. Tarkista maku. Pullota vinaigrette ja siirrä jääkaappiin. Anna makujen tasaantua ainakin puolen tunnin ajan.

Valmista salaatti: pese ja puhdista kasvikset. Suikaloi vihersalaatti ja levitä tarjoilukulhoon. Kuutioi juusto, paprika ja kurkku. Puolita hillospulit. Sekoita juusto-, paprika-, kurkku- ja hillospulikuutiot keskenään. Valuta niille 2 dl omenavinaigrettestä ja kaada seos salaattipedille. Laita loppuosa kastikkeesta tarjolle salaatin rinnalle.





BROILERIN RINTAFILEETÄ MANGOKASTIKKEESSA

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: n. 0,275 kg

Annosmäärä: 10

1,500	kg	broilerin rintafileeileikettä (maustamaton)
0,050	dl	Marli Sitruunamehua (laimentamaton)

Mausteseokseen:

0,015	kg	suolaa
0,015	kg	sokeria
0,005	kg	paprikajauhetta
0,005	kg	curryjauhetta
0,003	kg	mustapippurirouhetta
0,003	kg	chilijauhetta

Mangokastikkeeseen:

1,000	l	Marli Mangososetta
0,125	l	kuohukermaa
0,125	l	soijakastiketta

Laita broilerin rintaleikkeet limittäin voideltuun uunivuokaan. Valele fileet Marli Sitruunamehulla ja ripota niille mausteseos. Paista 200 °C uunissa yhdistelmätoiminnolla noin 20 minuuttia.

Sekoita keskenään mangosose, kerma ja soijakastike. Ota vuoka uunista ja kaada liemi vuokaan. Jatka kypsentämistä 30-40 minuuttia 175 °C uunissa yhdistelmätoiminnolla. Tarkista kypsäys.

Tarjoa riisin ja kuumien kasvien kera.





PORSAAN NOISETIT OMENAKERMAKASTIKKEESSA

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: n. 0,150 kg + 0,160 kg

Annosmäärä: 10

1,500	kg	marinoimatonta porsaan sisäfileetä
0,050	kg	voita
0,050	kg	öljyä
0,010	kg	suolaa
0,005	kg	mustapippurirouhetta

kastikkeeseen:

0,300	kg	salottisipulia
0,050	kg	voita
0,005	kg	suolaa
0,600	l	Marli Omenasosetta
0,600	l	creme fraichea (rasvaa väh. 28 %)
0,030	l	karkeajyväistä Dijonin sinappia
0,030	l	tavallista Dijonin sinappia

Poista porsaan sisäfileistä kalvot ja leikkaa lihat noin 2 cm paksuisiksi viipaleiksi. Painele noisetteja sormin vähän ohuemmiksi. Paista ne kuumassa pannussa molemmin puolin. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Nosta noisetit GN1/2-65 vuokaan odottamaan kastikkeen valmistumista.

Viipaloi kuoritut ja halkaistut salottisipulit. Kuullota sipulia voissa paistokasarissa. Mausta suolalla ja jatka kuullottamista vielä hetki. Kaada joukkoon omenasose ja creme fraiche. Mausta kastike sinapilla, mustapippurilla ja suolalla. Anna kastikkeen kiehua miedolla lämmöllä ilman kantta noin 5 minuuttia.

Kaada kastike noiseteille GN-vuokaan. Nosta vuoka 150 °C uuniin ja hauduta yhdistelmätoiminnolla noin 10 minuuttia. Tarjoa porsaan noisetteja persiljaperunoiden ja kuumien kasvien kera.



APRIKOOSILEIVOKSET

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: n. 0,090 kg

Annosmäärä: 10

0,170	kg	sokeria
0,100	kg	vehnäjauhoja
0,020	kg	kaakaojauhetta
0,010	kg	vaniljasokeria
0,005	kg	leivinjauhetta
0,002	kg	suolaa
0,125	kg	voita
0,180	kg	kananmunia

pinnalle:

0,200	l	Marli Aprikoosisosetta
0,100	kg	suklaata (sulatettuna)

Sekoita kuivat aineet keskenään. Sulata voi ja jäähdytä. Voitele leipävuokat.

Vatkaa munat kevyesti. Lisää kuiva-aineseos ja sitten voisula. Sekoita tasaiseksi. Levitä taikina leipävuokiin noin 1 cm paksuiseksi kerrokseksi. Kypsennä 175 °C uunissa yhdistelmätoiminnolla noin 30 minuutin ajan. Tarkista kypsytys. Kumoa ja levitä aprikoosisose lämpimille pohjille. Jäähdytä.

Sulata suklaa ja laita pursotinpusssiin. Pursota suklaasta ohuita raitoja aprikoosipinnalle. Jaa pohjat annospaloiksi.





MANGOJUUSTOKAKKU

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: n. 0,175 kg

Annosmäärä: 10

Pohjaan:

0,200	kg	muromysliä (esim. suklaacrunchy)
0,075	kg	voita

Täytteeseen:

0,014	kg	liivatelehteä + kylmää vettä
0,400	kg	maustamatonta, paksua jogurtia (turkkilaistyyppistä)
0,300	kg	maustamatonta tuorejuustoa
0,040	kg	sokeria
0,010	kg	vaniljasokeria
0,100	l	Marli Sitruunamehua (laimentamaton)
0,200	l	kuohukermaa

Pinnalle:

0,008	kg	liivatelehteä + kylmää vettä
0,400	l	Marli Mangosetta

Murskaa muromysli ja sulata voi, sekoita ne keskenään ja levitä leivinpaperilla vuoratun irtopohjavuolan pohjalle (halkaisija n. 24 cm). Painele tasaiseksi ja nosta vuoka jääkaappiin täytteen valmistamisen ajaksi.

Laita liivatelehdet kylmään veteen likoamaan. Sekoita jogurtti, tuorejuusto ja sokerit. Kiehauta pari ruokalusikallista Marli Sitruunamehua ja liuota kylmästä vedestä puristetut liivatelehdet siihen. Lisää loppuosa sitruunamehusta liivateliemeen ja jäähdytä kädenlämpöiseksi. Kaada liivateliemi tuorejuustoseokseen ja sekoita tasaiseksi. Vaahdota kerma ja lisää tuorejuustoseokseen. Kaada täyte vuokaan ja nosta kakku jääkaappiin hyttymään.

Valmista pinnoite: Laita liivatelehdet kylmään veteen likoamaan. Kiehauta noin puoli desilitraa Marli Mangosetta ja liuota liivatelehdet siihen. Lisää loppuosa mangosetta ja kaada seos lopuksi kakun päälle.

Nosta kakku tuorekelmulla peitettynä jääkaappiin hyttymään ainakin muutamaksi tunniksi, mielellään yön yli.



KEVYT MELBA-JÄLKIRUOKA

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: n. 0,130 kg + 0,100 kg

Annosmäärä: 10

1,000	kg	maitorahkaa
0,160	l	kevytmaitoa
0,130	kg	sokeria
0,030	kg	vaniljasokeria

Pinnalle:

1,000	l	Marli Persikkasosetta
0,100	kg	tuoreita vadelmia
0,050	kg	sitruunamelissan lehtiä

Sekoita maitorahka, maito ja sokerit. Siirrä massa pursotinpussiin. Pursota annosmaljoihin rahkaseosta. Kaada maljoihin Marli Persikkasosetta ja viimestele annokset vadelmilla. Koristele sitruunamelissan lehdillä. Säilytä jälkiruoat jääkaapissa tarjoiluhetken asti.

