



BROISKIS RESEPTIT

1. BROISKIS-PASTAVUOKA

Saarioinen Broiskis (8258)	1,000	kg
pieni penne-pasta tai joku muu	0,800	kg
Saarioinen Velouté (4143)	2,000	l
Saarioinen Kanafondi (2242)	0,020	kg
vesi	0,500	l
rakuuna	0,003	kg
juokseva Koskenlaskija -juusto	0,500	kg

VALMISTUS:

- voitele 1/1 GN 65 mm vuoka
- laita pasta vuokaan
- sekoita kulhossa kaikki muut raaka-aineet ja ainesosat
- kaada seos pastan päälle sekoita tasaiseksi
- kypsennä yhdistelmäpaistolla + 140°C, 30 % kosteutta, 50–60 min.

2. BROISKIS-PERUNAVUOKA

Saarioinen Broiskis (8258)	1,500	kg
perunaviipale, kypsä	3,000	kg
juusto	0,150	kg
kerma	1,000	kg
Saarioinen Kanafondi (2242)	0,025	kg
suola	0,020	kg
mustapippuri, rouhe	0,001	kg

VALMISTUS:

- voitele 1/1 GN 65 mm vuoka
- lisää vuokaan perunaviipaleet
- sekoita kulhossa kaikki muut raaka-aineet ja ainesosat
- kaada seos perunoiden päälle ja sekoita tasaiseksi
- kypsennä yhdistelmäpaistolla + 140°C, 30 % kosteutta, 45–55 min.

3. BROISKIS-KAALIVUOKA

Saarioinen Broiskis (8258)	1,500	kg
valkokaali kuutio	2,500	kg
kookosmaito	1,000	l
hunaja	0,150	kg
omenaviinietikka	0,100	l
suola	0,030	kg
kanafondi	0,025	kg
curry	0,012	kg
rakuuna	0,002	kg
mustapippuri, rouhe	0,001	kg

VALMISTUS:

- voitele 1/1 GN 65 mm vuoka
- yhdistä kaikki raaka-aineet ja ainesosat kulhossa ja kaada seos GN-vuokaan
- kypsennä yhdistelmäpaistolla + 140°C, kosteutta 30 %, 1h 15 min.

4. BROISKIS-RISOTTO

Saarioinen Broiskis (8258)	2,000	kg
pitkäriisi	1,000	kg
Saarioinen Kanafondi (2242)	0,030	kg
vesi	2,000	l
rakuuna	0,002	kg

VALMISTUS:

- voitele 1/1 GN 65 mm vuoka
- lisää riisi ja broiskis vuokaan
- lisää kaikki muut raaka-aineet ja ainesosat vuokaan ja sekoita tasaiseksi
- kypsennä kiertoilma toiminnolla + 160°C, 45 min.

5. BROISKIS-LASAGNETTE

Saarioinen Broiskis (8258)	1,000	kg
Saarioinen Velouté (4143)	2,000	kg
täysjyvä lasagnette	0,800	kg
tomaattimurska	0,800	kg
Saarioinen Kanafondi (2242)	0,025	kg
sriracha – kastike	0,010	kg
basilika	0,001	kg
mustapippuri	0,001	kg

VALMISTUS:

- voitele 1/1 GN 65 mm vuoka
- kaada pasta vuokaan
- sekoita kulhossa kaikki muut raaka-aineet ja ainesosat
- kaada seos pasta päälle ja sekoita tasaiseksi
- kypsennä yhdistelmäpaistolla + 140°C, 20% kosteus, 50 min.

6. BROISKIS-KASVISKEITTO

Saarioinen Broiskis (8258)	1,000	kg
juures suikaleet	1,500	kg
Saarioinen Kanafondi (2242)	0,150	kg
vesi	5,000	kg
lehtikaali rouhe, pakaste	0,200	kg

VALMISTUS:

- mittaa kaikki raaka-aineet ½ GN 300 mm vuokaan
- kypsennä yhdistelmäuunissa höyrytoiminnolla 50–60 min.
- tarkista maku

UUTUUS jaksolle 3/2017

8258 BROISKIS, BROILER-KASVISSEKOITUS 2 KG

Aineosat: Koneellisesti erotettu broilerinliha 36% (Suomi), vesi, härkäpapu, palsternakka, porkkana, sipuli, purjo, jodioitu suola, mausteet (paprika, mustapippuri, kurkuma).

Runsaskuituinen. Runsasproteiininen.

Laktoositon. Gluteeniton.

Muovipussi 2,0 kg