

Saariainen Oy
PL 108, 33101 Tampere
Kuluttajapalvelu/
Konsumenttjänst: 08001-78052
www.saariainen.fi

Vaasan Oy
PL/PB 315,
00181 Helsinki/Helsingfors
Kuluttajapalvelu/
Konsumenttjänst: 0800 125 125
www.vaasan.fi

GRILLI- WURST-HODARI

Mini Hot Dog

Grilliwurst
Original

Vaasan Mini Hot Dog -sämpylä
Saariainen Grilliwurst Original -raakamakkara
Saariainen Tasty Kurkkumajoneesi
Lisäksi hapankaalia, paahdettua sipulia ja versoja

Paista raakamakkarat tirisevän kypsiksi pannulla tai grillissä. Paahda myös sämpylät sopivan rapeiksi. Kokoa hodari lisäämällä sämpylän väliin makkara, majoneesia ja hapankaalia. Viimeistelee vielä paahdetulla sipulilla ja versoilla ja herkuttele.

Parasta
parettain!

RAPEA VEGEHODARI

Tomaatti
& yrtit
-salsaa

Vegemajoneesia
Herbs & Garlic

Vegepyörökät
falafel

Vaasan Mini Hot Dog -sämpylä
Saariainen Vegepyörökät Falafel
Saariainen Salsa Tomaatti & yrtit
Saariainen Vegemajoneesi Herbs & Garlic
Lisäksi paahdettua sipulia ja versoja

Kuumenna falafel-pyörökät pannussa tai grillissä ja paahda sämpylät sopivan rapeiksi. Täytä sämpylä pyörököillä, salsalla ja majoneesilla. Annostele oman maun mukaan! Viimeistelee vielä paahdetulla sipulilla ja versoilla ja nauti antaumuksella.

Runsaasti täytettä!

SPICY- HODARI

Spicy
Chilimajoneesia

Grilliwurst
Chorizo

Tomaatti-
salsaa

Vaasan Mini Hot Dog -sämpylä
Saariainen Grilliwurst Chorizo -raakamakkara
Saariainen Salsa Tomaatti & yrtit
Saariainen Spicy Chilimajoneesi
Lisäksi juustoraastetta, maissilastuja ja ruohosipulia

Paista raakamakkarat tirisevän kypsiksi pannulla tai grillissä. Annostele sämpylöiden sisään makkarat, salsa ja juustoraaste. Laita annos vähäksi aikaa kuumaan uuniin, jotta juusto sulaa ja sämpylät ruskistuvat hieman. Pursota pinnalle majoneesia oman maun mukaan. Viimeistelee herkkuanos maissilastuilla ja silputulla ruohosipulilla.

Tuhti ja
tulinen!

TUPLA- HODARI

Grilliwurst
Original

Mini Hot Dog

2 kpl Vaasan Mini Hot Dog -sämpylää
2 kpl Saariainen Grilliwurst Original -raakamakkaraa
Saariainen Spicy Chilimajoneesi
Lisäksi goudajuuston viipaleita ja tomaattia

Paista raakamakkarat tirisevän kypsiksi pannulla tai grillissä. Avaa yksi sämpylä ja asettele ensin juustoviipaleet sämpylälle. Kasaa makkarat juuston päälle, lisää tomaattia ja majoneesia oman maun mukaan. Laita päälle vielä juustoa ja toinen avattu sämpylä. Paahda leipägrillissä kunnes sämpylä on maukkaan rapsakka ja nauti.

TEE LEIPÄ-
GRILLILLÄ!



STREET FOOD
RESEPTIVIHKO



Katso reseptit myös:
www.saariainen.fi/streetfood • www.vaasan.fi

KOKOA HERKULLINEN STREET FOOD

HERKUTTELE TÄNÄÄN
MAAILMAN METROPOLEISTA
TUTUILLA MAUILLA. IDEAT
HELPPON RUOANLAITTOON
SAAT TÄSTÄ RESEPTIVIHOSTA.

GRILLAA, RUSKISTA, PAAHDA
JA KOKOA: ME TARJOAMME
HERKULLISET AINEKSET.

HYVÄÄ RUOKAHALUA!

BBQ- BURGER



Vaasan Hampurilaissämpylä
Saarioinen Burgerpihvi Original
Saarioinen Cole slaw -salaatti
Saarioinen Memphis Smoky BBQ -maustekastike
Lisäksi jääsalaattia, tomaattia ja juustoviipale

Paista pihvi kypsäksi pannulla tai grillissä ja paahda hampurilaissämpylä sopivan rapeaksi. Pursota BBQ-kastiketta sämpylän alapuolikkaalle oman maun mukaan reippaasti tai niukasti, ja lisää pihvi. Viimeistele jääsalaatilla, tomaatilla ja herkullisella Cole slaw -salaatilla.

Lihaisa &
mehukas pihvi!

TASSU- BURGER



Vaasan Hampurilaissämpylä
Saarioinen Creamy Ranch -majoneesi
Saarioinen Grillitassu
Lisäksi goudajuuston viipaleita, jääsalaattia ja tomaattia

Paista grillitassu kypsäksi pannulla tai grillissä ja paahda hampurilaissämpylä sopivan rapeaksi. Lisää lähes valmiin grillitassun päälle goudajuuston viipale sulamaan. Pursota paahdetulle sämpylän alapuolikkaalle herkullista Creamy Ranch -majoneesia ja lisää grillitassu. Kokoa jääsalaatti ja tomaatti grillitassun päälle lapselle sopivan kokoiseksi annokseksi. Toivota hyvää ruokahalua ja tee tarvittaessa lisää.

LAPSILLE!

MUHKEA BRUNSSIBURGER



Vaasan Hampurilaissämpylä
Saarioinen Creamy Ranch -majoneesi
Saarioinen Burgerpihvi Pekoni
Lisäksi cheddarjuuston viipaleita, kananmunia, pekonia, jääsalaattia ja punasipulia

Paista pihvi kypsäksi pannulla tai grillissä ja paahda hampurilaissämpylä sopivan rapeaksi. Kun pihvi on melkein valmis, lisää cheddarjuustoa sulamaan pihvin päälle. Paista tässä vaiheessa muut täytteet; kananmuna, pekoni ja punasipuli. Aloita hampurilaisen kokoaminen pursottamalla Creamy Ranch -majoneesia hampurilaissämpylän alapuolikkaalle, lisää pihvi ja loput ainekset muhkeaksi kerrokseksi ja nauti.

Tuhti ja maukas!

FALAFEL- PAPUBURGER



Vaasan Hampurilaissämpylä
Saarioinen Vegemajoneesi Herbs & Garlic
Saarioinen Vegepyörykät Falafel
Saarioinen Salsa Papumix
Lisäksi punasipulia

Kuumenna falafel-pyörykät pannulla tai grillissä ja paahda hampurilaissämpylä sopivan rapeaksi. Halkaise pyörykät kahtia ja siivuta punasipuli. Paista punasipulirenkait. Levitä majoneesia sämpylän alapuolikkaalle ja kokoa päälle oman maun mukaan salsaa, puolitettuja pyöryköitä ja paistettua punasipulia.



KASVIS- BURGER AASIALAISITTAIN



Vaasan Hampurilaissämpylä
Saarioinen Kasvis-fetapihvi
Saarioinen Cole slaw -salaatti
Lisäksi tuoretta inkivääriä, korianteria ja chilipaprikaa

Paista kasvis-fetapihvit pannulla tai grillissä ja paahda hampurilaissämpylä sopivan rapeaksi. Mausta Cole slaw -salaatti raastamalla joukkoon tuoretta inkivääriä noin puoli teelusikallista. Lisää joukkoon myös tuoretta korianteria ja pilkottua chilipaprikaa oman maun mukaan. Asettele maustettu salaatti hampurilaisen alapuolikkaalle ja lisää päälle yksi tai kaksi kasvis-fetapihviä. Koristele chilillä ja korianterilla ja herkuttele.

Mmm, mikä
kasvisburger!