



# Suomen parasta kouluruokaa!



Ensimmäistä kertaa järjestetty kouluruoka-kilpailu nosti esille kouluruokailun ammattilaiset ja kouluruoan kunnioituksen – sekä tuotti uusia, herkullisia reseptejä koulujen ruokalistoilta.  
**Olkaa hyvät!**

Tuomaristossa aterioita arvioivat koululaiset, opettajat, päättäjät ja alan ammattilaiset.  
Lue kommentit.

# Korpilahden joukkue voitti tasaisen onnistuneella menulla

Kaikki ruoat olisivat maistuneet koulussa. Budjettiin nähden loistava tulos.



## Korpilahden koulu ISS Palvelut / keskuskeittiö

Tanja Varsell', kokki  
Marja Tuomi, kokki  
Pirjo Strang, kokki

Arkisin Korpilahden koulun tiimi kollegoineen valmistaa yhteensä 1100 ateriala, joista 550 kouluruokailuun. Voitto puhalttaa työyhteisöön aimon annoksen yhteishenkeä.

Tuomaristo kiitti onnistunutta menua: "Voittajatiimi oli tasaisesti onnistuneessa menussaan modernisoitunut perinteisiä reseptejä. Ateriat olivat terveellisiä ja maistuvia."

Hyvä tapa saada juureksia tutussa jauheliuhakeitossa. Hyvä viherrippuri ja persiljan maku. Kaunis ulkonäkö. Perinteinen, mutta vihreys ja juurekset tekevät keitosta tämän päivän ruoan.

## Jauheliuhakeitto

100 annosta à 250 g

6,000 kg Saarioinen Paahdettu naudan jauheliuhaa (8-10 %), karkea  
9,800 L vettä  
3,800 kg pakastettua juureskuutiusekoitusta  
0,015 kg kokonaisia viherrippureita  
0,020 kg suolaa  
0,045 kg Bong Kasvisliemi -aineksia (0,3 %)  
0,015 kg kokonaisia maustepippureita  
0,015 kg kirveliä  
7,600 kg kypsiä perunakuutioita  
0,700 kg pakastettuja purjoviipaleita

Kuumenna liha pakkauksissaan uunissa höyrykeittäen tai padassa 90 °C:ssa vedessä noin 40 minuutin ajan. Kuumenna vesi padassa, lisää keittojuurekset ja mausteet. Anna kiehahtaa. Lisää perunat, purjo ja kuuma jauheliuha. Kuumenna. Tarkista maku. Mittaa lämpötila, kirjaa ylös ja ota näyte.



## Kasvis-pastalasagnette

100 annosta à 280 g

0,065 L rypsiöljyä  
0,050 kg jauhettua paprikkaa  
0,050 kg suolatonta currya  
7,000 kg Vegemix-kasvissekoitusta  
17,000 L vettä  
1,000 kg IsoMitta Vaalea Kastikepohja -aineksia  
0,008 kg rouhittua mustapippuria  
0,200 kg Bong Kasvisliemi -aineksia (0,3 %)  
3,000 kg Arla Keittiö Ruoanvalmistusjuusto, Juustocrème 2 kg  
2,900 kg Kungsörnen Lasagnette Täysjyväkuviopastaa  
0,800 kg Arla PizzaTopping raastetta (21 %) 2 kg

Miten vaihtelevaa ja hienoa ruokaa voidaan koululla tehdä!



Voitele 4 kappaletta 1/1 65 mm GN-vuokia ja esikuumenna uuni. Kuumenna öljy padassa, lisää mausteet ja kiehauda. Lisää kasvikset ja anna maustua. Sekoita kastikeaineet pieneen määrään vettä, lisää loppu vesi kasvien joukkoon ja lisää suurus kiehuvaan nesteeseen. Anna kypsyä 5 minuuttia välillä sekoittaen. Lisää juusto ja kuumenna kiehumasteeseen. Tarkista maku ja rakenne. Mittaa lasagnette vuokaan. Kaada päälle kuuma vihanneskastike ja sekoita hyvin. Lisää pinnalle juustoraaste ja yhdistelmäpaista 150 °C:ssa noin 30-35 minuuttia.

Vuokajako: 0,73 kg raakaa lasagnettea, 7,2 kg vihanneskastiketta ja 0,2 kg juustoraastetta.

Mittaa lämpötila, kirjaa ylös ja ota näyte.

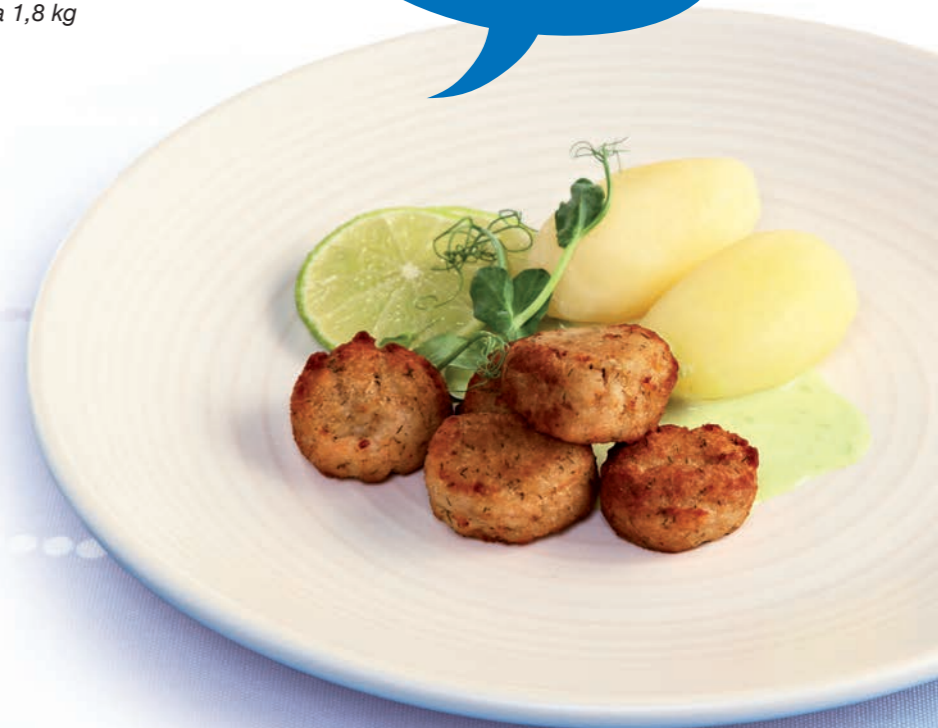
## Kuhapyörykät ja intialainen hernekastike

100 annosta à 280 g

3,000 kg Arla Keittiö Laktoositonta ruokajogurtia 1,8 kg  
1,000 kg Chef René Täysmajoneesia (82 %)  
0,900 kg pakastettuja herneitä  
0,040 L makeuttamatonta sitruunamehua  
0,080 kg sokeria  
0,025 kg suolaa  
0,005 kg juustokuminaa  
0,005 kg garam masalaa  
12,000 kg kuorittua perunaa  
11,200 kg kuhapyöryköitä

Sekoita kaikki kastikkeen aineet keskenään ja soseuta tasaiseksi. Tarkista, että kastikkeen rakenne on samettinen. Lisää erikoismausteet varovasti. Anna vetäytyä hetki kylmässä ja tarkista maku. Kypsennä perunat höyryssä tai paineessa ja tarjoile kuhapyöryköiden kanssa.

Limen voisi halutessaan korvata lämpimällä kasvislisäkkeellä.



# Finaalissa: Kotkan Kyminkartanon koulu



Sirkka Kervinen, kokki ja tuotekehittäjä  
Jaana Huuhka, kokki, dieetikokki ja tuotekehittäjä  
Heidi Gyldén, dieetikokki ja vastaava ravitsemistyöntekijä

Kymijoen Ravintopalvelut Oy valmistaa noin 10 000 annosta päivässä, joista noin 6 000 kouluruokailuun. Kotkalaiset toivat kisaan merikau-pungista perinteisen lohisopan.

”Töitä kouluruoan kehittämiseksi on tehty Kotkassa kovasti ja tuntuu hyvältä, että se huomataan muuallakin kuin täällä meidän oppilasravinto-loissamme.”

Mukaan voisi lisätä muitakin kasviksia.

## Lohisoppa

100 annosta à 250 g

4,500 kg tuoretta tai pakastettua lohifileettä  
1,600 L vettä  
0,600 kg kuorittua sipulia  
0,001 kg laakerinlehtiä  
0,004 kg kuivattua tilliä  
0,008 kg kokonaisia maustepippureita  
6,500 L vettä  
0,100 kg IsoMitta Kalaliemi -aineksia  
0,078 kg suolaa  
0,110 kg hienonnettua pakastetilliiä  
0,125 kg pakastettuja sipulikuutioita  
12,500 kg kypsiä perunakuutioita

Kuutio lohifileet ja vie kylmiöön. Mittaa pataan kylmä vesi, laita lohiperkeet pataan ja kuumenna. Kuori vahto pinnalta. Lisää sipulit, laakerinlehdet, maustepipurit ja kuivattu tilli. Anna kiehua noin 2 tuntia. Siivilöi liemi. Mittaa pataan vesi, lisää lohiliemi ja mausteet. Kuumenna 97 °C:een ja anna mausteiden hautua noin 5 minuutin ajan. Lisää perunakuutiot. Kuumenna 97 °C:een ja lisää lohialat ja pidä lämpö 5 minuutin ajan. Tarkista saanto (25 kg). Tarjotaan salaatin/tuorepalkan, salaatinkastikkeen, Sydänmerkki-kriteerit täyttävän leivän ja levitteen sekä rasvattoman maidon tai piimän kanssa. Tällöin kokonaisuus on Sydänmerkki-ateria.

## Kreikkalainen kasvisvuoka

100 annosta à 200 g

2,800 kg pakastettuja kesäkurpitsakuutioita  
1,760 kg mustia kivettä oliiveja  
2,000 kg valkoisia papuja tomaattikastikkeessa  
0,040 kg IsoMitta Vaalea Kylmäsuurusteinen kastikepohja -aineksia  
0,100 kg IsoMitta Kasvisliemi -aineksia  
0,680 kg tomaattimurskaa  
0,600 kg tomaattisosea  
0,200 L rypsiöljyä  
0,200 L makeaa chilikastiketta  
0,200 kg sipulihutaleita  
0,120 kg valkosipulirouhetta  
0,020 kg rouhittua mustapippuria  
0,012 kg oreganoa  
0,008 kg kuivattua basilikaa  
0,020 kg suolaa  
1,800 kg Arla Keittiö Laktoositon kasvivasvasekoitetta (15 %)  
2,000 kg Arla Keittiö Ruoanvalmistusjuusto Cheddar 2 kg  
0,008 kg valkosipulijauhetta  
10,000 kg kypsiä perunaviipaleita

Voitele 4 kappaletta 1/1 65 mm GN-vuokia. Ota kesäkurpitsat sulamaan kylmiöön edellisenä päivänä. Valuta oliivit peitettyinä yön yli kylmiössä.

**Valmista kasvismausteseos:** Punnitse pavut, kastikepohja-aines, liemijauhe, tomaattimurska, tomaattisose, öljy, chilikastike, sipulihutaleet, valkosipulirouhe, mustapippuri, oregano, basilika ja suola. Sekoita massa.

**Valmista juustokastike:** Punnitse kasvivasvasekoite, ruoanvalmistusjuusto sekä valkosipulijauhe ja sekoita massa.

**Kokoa vuoat:** Yhteen vuokaan 1,950 kg kasvis-mausteseosta, päälle 2,500 kg perunaviipaleita ja pinnalle 0,950 kg juustokastiketta.

### Kypsennys:

1. Esilämmitys yhdistelmätoiminnolla 210 °C:ssa.
2. Yhdistelmätoiminto 160 °C, kosteus 30 %, 20 minuuttia
3. Yhdistelmätoiminto 130 °C, kosteus 30 %, 35 minuuttia

Anna vetäytyä 20–30 minuuttia.

Tarjota salaatin, salaatinkastikkeen, Sydänmerkki-kriteerit täyttävä leivän ja levitteen sekä rasvattoman maidon tai piimän kanssa.

## Chili-kalkkunakastike

100 annosta à 120 g

0,336 L makeaa chilikastiketta  
0,300 kg pakastettuja sipulikuutioita  
0,144 L rypsiöljyä  
0,092 kg fariinisokeria  
0,058 kg säilöttyä valkosipulimurskaa  
0,058 kg savuchilitahnaa  
0,015 kg chilijauhetta  
0,014 kg suolaa  
0,007 kg jauhettua inkivääriä  
0,008 kg jauhettua paprikaa  
4,682 kg Saarioinen Kalkkuna fileesuikaleita, kypsiä  
0,336 kg IsoMitta Vaalea Kastikepohja -aineksia  
0,115 kg maissitärkkelystä  
0,046 kg IsoMitta Kanaliemi -aineksia  
0,006 kg kurkumaa  
0,005 kg suolaa  
4,082 L vettä  
1,381 L Arla Keittiö Laktoositon kasvivasvasekoitetta (15 %)  
0,252 kg makeuttamatonta mangososea  
0,096 L makeuttamatonta sitruunamehua  
0,058 kg hienonnettua pakastepersiljaa

Recommended to every Finnish school  
– with or without olives.



Sopii hyvin juhla-annokseksi pienen jälkkärin kanssa.



Valmista marinadi: Sekoita chilikastike, sipuli, öljy, fariinisokeri, valkosipulimurska, savuchilitahna, chilijauhe, suola, inkivääri ja paprikajauhe. Lisää kalkkunan fileesuikaleet liemineen marinadiin ja sekoita varoen. Anna marinoitua yön yli. Sekoita kastikepohja-aineet, maissitärkkelys, kanaliemi, kurkuma ja suola padassa. Mittaa sekaan vesi, kasvivasvasekoite ja mangosose. Sekoita tasaiseksi. Kuumenna koko ajan sekoittaen 92 °C:een. Lisää sitruunamehu ja persilja.

Tarkista saanto (12 kg). Tarjotaan täysjyvähöhrän (kypsennys ilman suolaa), salaatin, salaatinkastikkeen, Sydänmerkki-kriteerit täyttävän leivän ja levitteen sekä rasvattoman maidon tai piimän kanssa. Tällöin muodostuva kokonaisuus on Sydänmerkki-ateria.

# Finaalissa: Kirkkonummen koulukeskus

Eeva-Liisa Hemming,  
keittiöpäällikkö  
Janne Sandblom, kokki  
Ritva Saksa, kokki

Arkisin tiimi kollegoineen valmistaa noin 2000 aterialla. Parasta arjessa on lasten antama palaute ja se, kun päivän päätteeksi voidaan todeta, että kaikki on sujunut hyvin.

”Ammattitaitomme täydentävät toisiaan hienosti: Jannen vahvuus on visuaalisuus, Eeva-Liisan ravitsemusosaaminen ja Ritva on erinomainen leipuri.”



Keitto näytti ja maistui herkulliselta.



## Aurinkoinen broilerkeitto

100 annosta à 240 g

0,040 L rypsiöljyä  
0,011 kg kurkumaa  
0,016 kg currya  
0,026 kg valkosipulirouhetta  
0,003 kg cayennepippuria  
0,003 kg rouhittua mustapippuria  
0,003 kg jauhettua valkopippuria  
6,724 L vettä  
0,237 kg Bong Kalaliemi -aineisia (0,3 %)  
1,074 L Arla Keittiö Laktoositon kasvivasvasekoitetta (15 %)  
5,379 kg pakastettuja keittojuureksia  
4,840 kg tuoreita perunakuutioita  
2,152 kg Arla Keittiö ruoanvalmistusjuustoa, Juustocrème 2 kg  
3,228 kg Saarioinen Broilerin hunajamarinoituja fileesuikaleita, kypsää  
0,129 kg perunasosejauhetta  
0,129 kg hienonnettua pakastettua ruohosipulia

Freesaa mausteet öljyssä padan pohjalla.  
Lisää neste ja keittojuurekset, keitä.  
Lisää muut aineet ja kiehauta. Tarkista maku.

## Vuohenjuustolasagnette

100 annosta à 280 g

2,439 kg Kungsörnen Lasagnette Kuviopastaa  
1,742 kg pakastettuja porkkanasuikaleita  
2,439 kg suikaloitua palsternakkaa  
1,742 kg pakastettuja paprikakuutioita  
0,348 kg säilöttyä aurinkokuivattua tomaattia  
0,523 kg Arla PizzaTopping raastetta (21 %) 2 kg

Kastike:

7,803 L vettä  
7,803 L Arla Keittiö Laktoositon kasvivasvasekoitetta (15 %)  
2,178 kg vuohenjuustoa  
0,860 kg IsoMitta Vaalea Kastikepohja -aineisia  
0,122 kg Bong Kanaliemi -aineisia (0,3 %)  
0,013 kg rouhittua mustapippuria  
0,026 kg suolaa  
0,070 kg tuoretta basilikkaa  
0,008 kg timjamia  
0,044 kg pakastettua rouhittua valkosipulia  
0,003 kg chilippippuria

Laita voideltuihin GN-vuokiin pasta ja kasvissuikaleet. Sekoita. Valmista vuohenjuustokastike padassa ja mausta se hyvin. Kaada kastike (4,5 L) pasta-kasvisekoituksen päälle. Ripottele juustoraaste pinnalle. Paista kiertoilmauunissa 150 °C:ssa noin 40 minuuttia. Ohjeesta valmistuu 4 kappaletta 1/1 65 mm GN-vuokia.

Pasta oli erityisesti koululaisten mieleen.



## Tex-mex-jauheliaperunavuoka

100 annosta à 264 g

13,824 kg jauhoista perunaa  
Täyte:  
0,065 L rypsiöljyä  
0,190 kg tomaattipyreetä  
2,160 kg tomaattimurskaa  
0,518 kg pakastettuja sipulikuutioita  
3,456 kg Saarioinen Paahdettu naudan jauhelihaa (8–10 %), karkea  
0,130 kg Bong Lihaliemi -aineisia (0,3 %)  
0,190 kg tacomaustetta  
0,056 kg grillaus & yleismaustetta

Kastike:

4,320 L Arla Keittiö Laktoositon kasvivasvasekoitetta (15 %)  
0,864 kg Arla Keittiö Ruoanvalmistusjuusto, Juustocrème 2 kg  
0,121 kg tacomaustetta  
0,104 kg grillaus & yleismaustetta  
0,002 kg suolaa

Pinnalle:

0,400 kg Nachos Chipsejä

Valmista jauhelihatäyte ja mausta se. Laita perunaviipaleita ja täytettä kerroksittain GN-vuokaan. Sekoita ruoanvalmistusjuusto ja kasvivasvasekoite. Mausta. Annostele kastike (1,5 L) vuokien päälle. Paista 130 °C:ssa yhdistelmäpaistolla noin 45 minuuttia. Tarjolle tuodessa ripottele nachoja vuoaan päälle noin 0,1 kg.

Ohjeesta valmistuu 4 kappaletta 1/1 65 mm GN-vuokia.

Erityisesti aikuiset pitivät vuosta.



# Finaalissa: Kimitoöns kockar / Kemiönsaaren kokit, Taalintehtaan koulu



Kerstin Forsbom, kokki ja keittiöesimies

Hanna Lehtola, keittiöapulainen ja varakokki

Jari Lehtivaara, kokki ja keittiöesimies

Taalintehtaan koululla valmistetaan päivittäin yhteensä 350 annosta naapurikouluihin Taalintehtaan ala-asteelle, Furubon esikouluun ja päiväkotiin sekä opettajille ja henkilökunnalle. Lisäksi veneellä kouluun tuleville oppilaille tarjotaan aamupalaa.

Tiimi haluaisi, että kaikilla keittiöillä olisi mielenkiintoa ja resursseja tehdä lapsille hyvää ruokaa.

## Bataattikeitto

100 annosta à 389 g

- 1,600 kg pakastettuja sipulikuutioita
- 0,240 kg säilöttyä valkosipulimurskaa
- 9,600 kg pakastettua bataatti - keltainen porkkana -sekoitusta
- 0,320 kg IsoMitta Kasvisliemi -aineksia
- 16,000 L vettä
- 2,400 kg kikherneitä
- 1,600 L Arla Keittiö Laktoositon kasvirasvasekoitetta (15 %)
- 1,600 L vettä
- 1,600 kg Arla Keittiö Sulatejuustoa, leikattava 2 kg
- 0,080 kg suolaa
- 0,060 kg jauhettua valkopippuria
- 1,600 kg Arla Keittiö Laktoositon ruokajogurttia 1,8 kg
- 1,200 kg Arla Keittiö Laktoositon kermaviiliä 1,8 kg
- 0,016 kg suolaa
- 0,400 L appelsiinituoremehua
- 0,080 kg pakastettua hienonnettua ruohosipulia
- 0,080 kg pakastettua hienonnettua persiljaa
- 1,360 kg kurpitsansiemeniä

Keitä sipuli, valkosipuli ja bataatti-porkkanasekoitus kasvisliemellä maustetussa vedessä pehmeiksi, noin 25 minuuttia. Lisää kikherneet ja keitä vielä muutama minuutti. Soseuta keitto. Lisää kasvirasvasekoite, loppu vesi sekä juusto ja anna keiton kiehua kunnes juusto on sulanut. Mausta. Sekoita yrttijogurttiin kaikki muut ainekset. Paahda halutessasi kurpitsansiemenet. Tarjoa keiton kanssa nokare yrttijogurttia ja kurpitsansiemeniä.



## Peruna-juustopihvi, ohrahelmikastike

100 annosta à 305 g

- 6,400 kg tuoretta yleisperunaa
- 0,960 kg vehnä jauhoja
- 0,960 kg kananmunaa
- 2,560 kg säilöttyjä metsäsienikuutioita
- 4,200 kg pakastettuja sipulikuutioita
- 1,000 kg vehnä jauhoja
- 0,540 kg Arla Keittiö Emmentalmurua (30 %) 1,5 kg
- 0,020 kg suolaa
- 0,004 kg jauhettua valkopippuria
- 0,500 kg voita
- 0,650 kg porkkanaa
- 0,160 kg lanttua
- 0,150 kg kuorittua selleriä
- 0,120 kg palsternakkaa
- 0,900 kg pakastettuja sipulikuutioita
- 0,200 L rypsiöljyä
- 4,000 L vettä
- 0,035 kg IsoMitta Kasvisliemi -aineksia
- 0,005 kg jauhettua mustapippuria
- 0,001 kg oreganoa
- 0,001 kg jauhettua valkopippuria
- 0,008 kg valkosipulijauhetta



- 0,002 kg jauhettua korianteria
- 0,008 kg jauhettua paprikaa
- 0,008 kg currya
- 0,050 kg suolaa
- 0,350 kg vehnä jauhoja
- 0,160 L Arla Ingman Kuohukermaa 1 L
- 0,080 kg Arla Ingman Normaalisuolainen meijerivoita 500 g
- 6,500 kg ohrahelmiä
- 3,000 kg puolukkahilloa

Kuori ja keitä perunat pehmeiksi padassa. Poista vesi. Käytä padan sekoittajaa, ja soseuta perunat. Voit myös soseuttaa perunan yleiskoneella. Anna soseen jäähtyä hetki ja lisää vehnä jauhoja ja kananmunat. Paista sienikuutioita ja sipulia hetki, lisää vehnä jauho joukkoon. Laita seos perunasoseen joukkoon. Lisää juustoraaste ja mausta. Muotoile pihveiksi (jauhota kädet, jotta taikina ei tartu kiinni). Paista pihvit voissa tai voin ja öljyn seoksessa. Kuori juurekset ja sipuli, leikkaa ne suuriksi kuutioiksi ja kuullota öljyssä kullanuskeiksi. Lisää vesi ja keitä kasvikset pehmeiksi. Soseuta. Lisää liemi ja mausteet. Suurusta jauholla ja lisää halutessasi kermaa ja voita.

Helppotekoinen ja  
hyvänmakuinen ruoka,  
joka kestää kuljetuksen.

## Taco-vuoka

100 annosta à 324 g

- 0,002 kg cayennenpippuria
- 0,033 kg juustokuminaa
- 0,022 kg sipulijauhetta
- 0,033 kg valkosipulijauhetta
- 0,039 kg chilijauhetta
- 0,198 kg suolaa
- 6,875 kg Saarioinen Paahdettu naudan jauhelihaa (8-10 %), karkea
- 16,500 kg jauhoista perunaa
- 2,090 kg pakastettuja sipulikuutioita
- 4,125 L Arla Keittiö Laktoositon kasvirasvasekoitetta (15 %)
- 2,475 L Arla Ingman Kevytmaitoa

Sekoita mausteet ja suola. Paista jauheliha ja mausta se. Laita 1/1 65 mm GN-vuokaan kerroksittain viipaloitua perunaa, sipulia ja jauhelihaa. Päällimmäiseksi kerrokseksi perunaviipaleita. Kaada päälle kasvirasva-maitoseos. Paista uunissa kuivaimatoiminnolla 140 °C:ssa noin 65 minuuttia.



# Finaalissa: Hatanpään ravintokeskus, Tampereen Ateria



Sanna Laitinen, kokki/dieetikokki  
Mari Ranta, kokki/dieetikokki  
Tuulikki Lampén, kokki/dieetikokki

Hatanpään ravintokeskus valmistaa päivittäin koulu- ja päiväkotiruokaa 4500 annosta sekä 750 sairaala-ruoka-annosta. Lisäksi henkilöstö-ravintolassa käy päivittäin 350–400 asiakasta.

”Tämän tiimin vahvuutena on hyvä yhteishenki, tiivis yhteistyö ja loistavat kommunikaatiotaidot.”

## Lempeä broilerikeitto

100 annosta à 250 g

8,889 L vettä  
0,148 kg Bong Kanaliemi -aineisia (0,3 %)  
0,015 kg currya  
0,015 kg kurkumaa  
0,007 kg jauhettua paprikaa  
0,074 kg suolaa  
0,007 kg chilippippuria  
5,926 kg tuoreita perunasuikaleita  
1,593 kg pakastettuja porkkanasuikaleita  
0,788 kg pakastettuja palsternakkasuikaleita  
0,963 kg pakastettuja sellerisuikaleita  
0,788 kg pakastettuja purjoviipaleita  
0,741 L ananasmehua  
1,481 kg Arla Keittiö Ruoanvalmistusjuustoa, Juustocrème 2 kg  
3,704 kg Saarioinen Jyväbroilerin fileesuikaleita  
0,093 kg pakastettua hienonnettua ruohosipulia

Kuumenna vesi keittopadassa ja lisää mausteet. Lisää huuhdellut perunasuikaleet. Keitä 10 minuuttia. Laita joukkoon porkkana-, selleri- ja palsternakkasuikaleet ja keitä muutama minuutti. Lisää purjoviipaleet ja ananasmehu, kuumenna. Laita keittoon ruoanvalmistusjuusto ja kuumenna. Tarkista kasvien kypsyyssaste. Lisää lopuksi esilämmitetyt broilersuikaleet. Sekoita varovasti, etteivät broilersuikaleet hajoa. Kuumenna ja tarkista maku. Lisää ruohosipuli.



## Lumoava kasvispata

100 annosta à 150 g

0,100 L rypsiöljyä  
0,010 kg currya  
0,010 kg jauhettua inkivääriä  
3,000 kg pakastettua Pomodoro Rosso -vihannessekoitusta  
0,030 kg valkosipulimurskaa, säilyke  
0,010 kg rouhittua mustapippuria  
0,010 kg jauhettua kanelia  
1,500 kg tomaattisosetta  
0,750 kg sinappia  
0,125 kg suolaa  
0,260 kg sokeria  
6,000 kg säilöttyä kookosmaitoa  
3,000 kg punaisia kidneypapuja  
0,190 kg maissitärkkelystä  
1,000 L säilöttyä kookosmaitoa

Kuumenna öljy keittopadan pohjalla, lisää curry ja inkivääri, kiehauta. Lisää kasvissekoitus ja freesaa muutama minuutti. Laita joukkoon valkosipulimurska, loput mausteet, tomaattisose ja sinappi. Kuumenna. Lisää sulaneet kidneypavut ja kookosmaito. Kypsennä muutaman minuutin ajan. Valmista suuruste maissitärkkelyksestä ja kookosmaidosta. Lisää ohuena nauhana pataan hyvin sekoittaen. Kypsennä muutama minuutti. Tarkista maku. Tarjoa riisin kanssa.

Hyvä maku yhdistelmä!



## Kalaisa pastavuoka

100 annosta à 200 g

3,333 kg pakastettua särkimassaa  
10,400 L vettä  
0,667 kg IsoMitta Vaalea Kylmäsuurusteinen kastikepohja -aineisia  
1,000 L Arla Keittiö Laktoositon kasvirsasekoitetta (15 %)  
1,000 kg Arla Keittiö Ruoanvalmistusjuustoa, Juustocrème 2 kg  
0,100 kg Bong Kasvisliemi -aineisia (0,3 %)  
0,007 kg kurkumaa  
0,187 L makeuttamatonta sitruunamehua  
0,080 kg hienonnettua pakasteruohosipulia  
0,020 kg suolaa  
0,010 kg rouhittua mustapippuria  
0,033 kg sokeria  
0,167 kg sipulijauhetta  
1,000 kg pakastettua porkkanasosetta  
2,667 kg Kungsörnen Lasagnette Täysjyväkuviopastaa



Kypsennä särkimassa padan pohjalla ja siirrä massa 1/1 65 mm GN-vuokaan. Jos valmistat kylmävalmistuksella, nosta vuokat kylmiöön jäähtymään. Jos valmistat ruoan heti tarjottavaksi, kalaa ei välttämättä tarvitse jäädyttää. Jos valmistat kylmävalmistuksella, muista että padassa on jäähditys päällä. Laske kylmä vesi sekoittavaan pataan ja lisää kastikeaineet vähitellen hyvin sekoittaen. Lisää kasvirsasekoite ja juustocrème. Kun kastikeaineet ovat sekoittuneet tasaisesti nesteeseen, lisää mausteet ja sekoita huolellisesti. Lisää kastikkeen sekaan pasta, sipulijauhe, kypsennetty särkimassa ja sulanut porkkanasose. Sekoita varovasti mutta huolellisesti tasaiseksi massaksi. (Mittaa massan lämpötila max +6 °C ja tee tarvittavat kirjaukset, jos valmistat kylmävalmistuksella.) Jaa massa voideltuihin kylmiin 1/1 65 mm GN-vuokiin n. 5,8 kg / vuoka. Esilämmitä uuni 190 °C:een yhdistelmätoiminnolla. Paista yhdistelmäpaistolla (kosteus 60 %) 165 °C:ssa noin 50 minuuttia. Sisälämpötilan pitää nousta 80 °C:een vuokan keskeltä. Anna vetäytyä lämpökaapissa noin 10 minuuttia ennen tarjoilua.

Tuotenro ja nimi	Ainesosat	Pakkaus- koko	EAN
<b>4771</b> Täysmajoneesi Chef Rene (82 %)	Rapsiöljy, kananmunan keltuainen, viinietikka, vesi, sinappi (viinietikka, sinapinsiemen, vesi, suola, kurkuma), suola, sakeuttamisaineet (guarkumi, ksantaanikumi), valkopippuri- aromi, hapettumisenestoaine (E385). Suolapitoisuus: 1,3 %.	2 x 5,5 L	7322550047711
<b>4900</b> Bong Lihaliemi	Suola, kasvikset (porkkana, palsternakka, sipuli, purjo), lihauute [23 %], vasikanlihaliemi [7,5 %], kasvirasva, persiljauute, mustapippuriaromi.	5 kg	7322551049004
<b>4901</b> Bong Kanaliemi	Kasvisjauhe (sipuli, porkkana, palsternakka), suola, luontainen aromi, jauhettu kananliha [2,2 %], rosmariiniuute.	5 kg	7322551049011
<b>4902</b> Bong Kalaliemi	Kalajauhe [40,1 %], suola, kasvisjauhe (purjo, porkkana, palsternakka, sipuli), aromit (mustapippuri, meirami, rosmariini, timjami), laakerinlehtiuute.	5 kg	7322551049028
<b>4903</b> Bong Kasvisliemi	Kasvisjauhe [61,2 %] (sipuli, porkkana, palsternakka, purjo, kukkakaali), suola, uutteet (persilja, laakerinlehti).	5 kg	7322551049035
<b>8932</b> IsoMitta Vaalea kastikepohja	Maissitärkkelys, muunnettu perunatärkkelys, maltodekstriini, kasvirasva, suola, emulgointiaine (E 451), hiivauute, väriaine (E 150c), kurkuma, mustapippuriuute.	4,26 kg	7322551089321
<b>8975</b> IsoMitta Kanaliemi	Suola, glukoosisiirappi, hiivauute, sokeri, kana-aromi, jauhettu kananliha [1,6 %], maltodekstriini, curry, kurkuma, muunnettu tapiokatärkkelys.	4 kg	7322551089758
<b>8977</b> IsoMitta Kalaliemi	Maltodekstriini, suola, hiivauute, kalauute, kalajauhe [5 %], kasvirasva, sipuli, happo (sitruu- nahappo), rosmariinaromi, timjamiaromi, laakerinlehtiaromi, mustapippuriuute, meiramiuute.	4 kg	7322551089772
<b>8979</b> IsoMitta Kasvisliemi	Kasvikset (42 %) (porkkana, palsternakka, sipuli), suola, hiivauute, kasvirasva, aromit, glukoosisiirappi, kurkuma, riisijauho, maltodekstriini.	4 kg	7322551089796
<b>9013</b> IsoMitta Kylmäsuu- rusteinen Vaalea kastikepohja	Muunnettu perunatärkkelys, glukoosisiirappi, suola, sokeri, emulgointiaine (E 451), hiivauute, mustapippuriaromi, kurkuma, riisijauho.	2,68 kg	7322551090136
<b>4126</b> Saarioinen Jyväbroilerin fileesuikale	Broilerinfilee 91 %, vesi, suola, muunnettu perunatärkkelys, stabilointiaineet (E450, E451), glukoosi, sakeuttamisaine (E415). Suolapitoisuus 0,5 %. Vähemmän suolaa. Rasva 1,4 %.	2,0 kg	6412000041268
<b>4168</b> Saarioinen Paahdettu naudan jauheliha 8–10 % karkea	Naudanliha 99,5 %, suola. Suolapitoisuus 0,5 %. Vähemmän suolaa. Rasva 8–10 %.	2,0 kg	6412000041688
<b>4629</b> Saarioinen Broilerin hunajamarinoitu fileesuikale, kypsä	Broilerinfilee 87 %, vesi, suola, muunnettu perunatärkkelys, etikka, hunaja, muunnettu maissitärkkelys, stabilointiaineet (E450, E451), mausteet (mm. mustapippuri, cayenne), sakeuttamisaineet (E142, E415), aromit (mm. paprika). Suolapitoisuus 0,7 %. Vähemmän suolaa. Rasva 1,3 %.	2,0 kg	6412000046294
<b>4331</b> Saarioinen Kalkkunan fileesuikale, kypsä	Kalkkunanfilee 91 %, vesi, suola, muunnettu perunatärkkelys, stabilointiaineet (E450, E451), glukoosi, sakeuttamisaine (E415). Suolapitoisuus 0,5 %. Vähemmän suolaa. Rasva 2,0 %.	2,0 kg	6412000043316
<b>700655</b> Arla Keittiö Ruoanvalmistusjuusto Juustocrème	Vesi, juusto [37 %; maito, hapate, suola, juoksute, happamuudensäätöaine (E509), säilöntäaine (E252)], voi, sulatesuolat (E452, E339), muunnettu tapiokatärkkelys, säilöntäaine (E200), väri (E160a).	2 kg	6413300030624
<b>700631/700635</b> Arla Keittiö Laktoositon kasvirasvasekoite 15 % (UHT)	Vesi, kasvirasva, vähälaktoosinen rasvaton maitojauhe, maitoproteiini, stabilointiaineet (muunnettu tärkkelys, E466, E407, E460, E440), emulgointiaine (E471), happamuudensäätöaineet (E331, E330), aromi, väri (E160a).	10 L / 1 L	6413300010510 6413300011173
<b>66029</b> Arla PizzaTopping raaste 21 %	Pastöroitu rasvaton maito, kasviöljy, perunajauho, suola, hapate, juoksute, väri (E160a), hapettumisenestoaine (E306).	2 kg	5760466748605
<b>700654</b> Arla Keittiö Sulatejuusto leikattava	Juusto [maito, hapate, suola, juoksute, happamuudensäätöaine (E509), säilöntäaine (E252)], vesi, sulatesuolat (E331, E452, E340, E339), voi ja säilöntäaine (E200).	2 kg	6413300305210
<b>85168</b> Arla Keittiö Laktoositon ruokajogurtti 10 %	Pastöroitu maito ja kerma, maitoproteiini, hapate.	1,8 kg	6413300001693
<b>18692</b> Arla Keittiö Laktoositon kermaviili	Pastöroitu kerma, maltodekstriini, hapate.	1,8 kg	6413300002300
<b>701236</b> Arla Keittiö Emmentalmuru 30 %	Maito, hapate, suola.	1,5 kg	6413300031089
<b>701125</b> Arla Ingman Kuohukerma	Kerma.	1 L	6413300103014
<b>701219</b> Arla Ingman Normaalisuolainen meijerivoi	Kerma, hapate ja suola.	500 g	6413300308600
<b>701099</b> Arla Ingman Kevytmaito	Maito ja D-vitamiini.	20 x 1 L	6413300100112
<b>700656</b> Arla Keittiö Ruoanvalmistusjuusto Cheddar	Vesi, juusto [37 %, josta cheddaria 54 %; maito, hapate, suola, juoksute, happamuuden- säätöaine (E509), säilöntäaine (E252)], voi, sulatesuolat (E452, E339), muunnettu tapioka- tärkkelys, luontaisia aromeja, säilöntäaine (E200), värit (E160a, E160c).	2 kg	6413300030648

**IsoMitta**



**Saarioinen**

