

*Modernisoi klassikot
talven juhliin*



Yhdistele hyvät ideat uusiksi makuelämyksiksi

IsoMitta

Alkuruoat. Tuhlan arvoinen aloitus.

Blinien kevyempi muoto.

*Käytä Kungsörnen Perunaohukaisia blinien tapaan.
Kerää suolaisen ohukaisen päälle mätiä, sipulia,
creme fraichea ja muita haluamiasi lisukkeita.*



Tapas tekee juhlan.

*Tarjoo tomaattisilakat uudella tavalla: kokoa ne tapas-benkisiksi alkupaloiksi.
Nosta kala kypsennetyn uuniperunasiivun päälle ja koristele.*



Oivallus!

Curry-purjoslaw toimii suupalana, kun sen yhdistää leivän ja broilerin kanssa. Kokeile esimerkiksi pakastettuja Majas Broilerinrintafileitä.

Tomaattisilakat

64 annosta

- 3,000 kg tuoreita tai pakastettuja silakkafileitä
- 2,000 l vettä
- 0,400 kg IsoMitta Tomaatti kastike- / keittopohja-aineeksiä
- 0,150 l Touch of Taste Hummerifondia
- 0,150 kg tomaattipyreetä
- 0,020 kg suolaa
- 0,035 kg hienonnettua tilliä pakasteena

Rullaa tai taittele silakkafileet voideltuun vuokaan. Mittaa vesi, tomaattikastike, tomaattipyree ja fondi kattilaan – kuumenna. Lisää suolaa makusi mukaan.

Jos valmistat suuria määriä, sekoita ensin osa kastikepohja-aineista pieneen vesimäärään ja lisää suuruksena kiehuvaan nesteeseen. Lisää valmiiseen kastikkeeseen hienonnettu tilli, ja sekoita tasaiseksi. Kaada kastike silakoiden päälle. Kypsennä uunissa höyrypaistolla 200 °C:ssa noin 25 minuuttia. Jäähdytä ja tarjoile kylmänä.

Curry-purjoslaw

10 annosta

- 0,150 kg omenaa
- 0,060 kg purjosipulia
- 0,300 l creme fraichea tai smetanaa
- 0,150 kg Chef René Kevytmajoneesia (30 %)
- 0,030 l Touch of Taste Kasvisfondia
- 0,005 kg currya
- hunajaa
- mustapippuria

Raasta omena karkeaksi ja suikaloi purjo. Purista omenaraasteesta ylimääräinen mehu pois, jotta saat salaattiin jämekämmän rakenteen. Sekoita joukkoon loput ainekset. Mausta hunajalla ja mustapippurilla.

Pääruoat. Kastit

Portviini-kirsikkakastike

25 annosta

0,090 l ruokaöljyä

0,050 kg salottisipuleita

0,040 kg porkkanoita

0,040 kg palsternakkaa

tuoretta timjamia

0,600 l vettä

0,100 kg Bong Demi Glace -kastikeaineisia

0,600 l portviiniä

0,070 kg siirappia

rouhittua mustapippuria

suolaa

0,300 kg pakastettuja kirsikoita

Kuullota pilkotut kasvikset ja timjami öljyssä. Mittaa vesi kattilaan ja lisää demi glace -aines. Anna saostua hetki.

Lisää kasvien joukkoon portviini ja saostunut demi glace -pohja. Mausta siirapilla, pippurilla ja suolalla.

Lisää lopuksi pakastekirsikat ja kuumenna.



kkeet kruunuina.

Broilerinmaksaviherpippurikastike

10 annosta

0,133 kg IsoMitta Viherpippurikastike -aineksia

1,000 l vettä

0,600 kg broilerinmaksaa

0,040 kg voita

0,200 kg sipulia

0,100 kg purjosipulia

0,005 kg meiramia

Valmista viherpippurikastike pakkauksen ohjeen mukaisesti. Ruskista broilerinmaksaa voissa. Hienonna sipuli, viipaloi purjo ja kuullota ne pannulla. Lisää ruskistettu maksaa ja kuullotetut sipulit viherpippurikastikkeen joukkoon. Mausta kastike meiramilla.



Oivallus!

Tarjoa kastikkeet Lagerbergs Mureutettu Broilerinfileen ja GoGreen Luomu parsakaalipihvien kanssa.

Jälkiruoat. Juhlamenun kohokohta.



Makean ystävän uusin ihastus

Suklaavanukas

IsoMitta Suklaavanukas maistuu samettisen suklaiselta, ja sen paksun, täyteläisen koostumuksen vuoksi suklaavanukasta voi käyttää sellaisenaan valmiina jälkiruokana.

Vanukkaan valmistus käy nopeasti ja vaivattomasti. Et tarvitse herkutteluun kuin IsoMitan suklaavanukasaineokset ja maitoa. Vanukasaineokset sekoitetaan maidon kanssa tasaiseksi massaksi.

Sekoitettu seos siirretään kylmään noin 15 minuutiksi. Annostele tarjoilukulhoihin, koristele ja tarjoile kylmänä.

Oivallus!

Yhdistä sitruunankuorella maustetun kermavaahdon kanssa.

Mintun ystäville!

Suklaa-minttuvanukas syntyy käden käänteessä lisäämällä vanukkaan joukkoon Marianne Crush -rouhetta. Koristele Marianne-rakeilla.



Piparkakku-tiramisu

11 annosta

0,130 kg tummaa vetopohjaa

0,070 l kahvia

0,400 l kevytmaitoa

0,220 kg IsoMitta Piparkakkumoussea

*0,300 kg maustamatonta tuorejuustoa
kaakaojauhetta*

Leikkaa vetopohjasta kakku vuokaan. Kostuta pohja kahvilla. Vaahdota mousseaineokset ja maito kovaksi vaahdoksi. Lisää tuorejuusto. Halutessasi voit maustaa vaahdon alkoholilla, kuten calvadoksella tai konjakilla. Lisää vaahto kakkupohjan päälle vuokaan, tasoita ja anna hyytyä kylmässä yön yli. Ripottele kaakaojauhe kakun päälle.

Silmänruokaa!

Näyttävää kontrastia saa tarjoilemalla jäädykkeen esimerkiksi hillottujen inkiväärien, taateleiden tai aprikoosien kanssa.



Luumu-krokanttijäädye 12 annosta

0,080 kg IsoMitta Krokanttivaahdo -aineisia

0,200 l kevytmaitoa

0,400 l kuohukermaa

0,100 kg tummaa suklaata

0,100 kg luumumarmeladia

tummaa rommia

Sekoita krokanttivaahdoaineokset kylmään maitoon. Vatkaa seosta voimakkaasti, kunnes se on kuohkeaa. Vaahdota kerma. Yhdistä vaahdot, sulatettu suklaa ja luumumarmeladi. Mausta rommilla. Kaada seos jäädykevuokaan tai GN-vuokaan ja jäädytä.



Juhlan arvoiset reseptit. Omalla tietokoneellasi!

IsoMitan verkkosivuilla voi tutustua todella laajaan valikoimaan mahtavia reseptejä. Klassisia talven juhliin liittyviä ohjeita sekä modernisoituja jokaiseen juhlaan sopivia reseptejä päivitetään isomitta.fi-sivustolle jatkuvasti.

Kätevän reseptihaun avulla sopivan ohjeen voi hakea ruokalajin, pääraaka-aineen tai IsoMitta-tuotteen mukaan.

Netissä on aina ajantasainen tieto tuotteista, myös ainesosaluettelot. Tuotteiden sisältämät allergeenit ja yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat ovat helposti tarkistettavissa.

Katso tuotetiedot, tutustu reseptiikkaan:

www.isomitta.fi

IsoMitta