

Elovena
MURU

Antell
1880

HELPOSTI
MAUKASTA
KAURAJAUHIKSESTA





KAURAJAUHIS-KASVISKIUSAUS

á la Antell

16 annosta
annoskoko 348 g
laktoositon, kananmunaton

0,800 kg pakastepapu-porkkanamixiä
0,250 kg pakastesipulikuutioita

3,000 kg kypsiä perunasuikaleita
0,675 kg Elovena Kaurajauhista
0,025 kg suolaa
0,015 kg kasvisliemijauhetta
0,005 kg välimeren yrttiseosta
0,002 kg rouhittua mustapippuria
1,000 kg laktoositonta ruokakermaa
0,020 kg maissitärkkelystä

1. Sulata papu-porkkanamix ja sipulikuutiot yön yli kylmiössä. Voitele tarvittava määrä GN 1/1-65 mm vuokia.
2. Sekoita kasvikset, perunasuikaleet, sipulikuutiot, Kaurajauhis, mausteet ja ruokakerma esimerkiksi padassa. (Näin isojenkin erien valmistaminen sujuu helposti). Sekoita lopuksi joukkoon maissitärkkelys sitomaan ylimääräinen neste, näin kiusauksesta tulee mehevä ja täyteläinen.
3. Kuumenna pieni maistiainen esim. mikrossa ja tarkista maku.
4. Jaa massa vuokiin. Esikuumenna uuni. Kypsennä kiusausta yhdistelmätoiminnolla 160°C noin 30-40 minuuttia.
5. Anna vetäytyä 5-10 minuuttia ennen tarjoilua.
6. Koristele tuoreilla yrteillä.

Kypsennysohjeet ovat suuntaa-antavia.
Huomioi omien uunien tehokkuus ja täyttöaste.



TOMAATTINEN KAURAJAUHISKASTIKE

á la Antell

25 annosta
annoskoko 205 g
laktoositon, kananmunaton

2,000 kg vettä
0,500 kg tomaattisoseita
0,300 kg pakastesipulikuutioita
0,050 kg sokeria
0,030 kg suolaa
0,025 kg kasvisliemijauhetta
0,010 kg valkosipulimurskaa
0,004 kg rouhittua mustapippuria
0,004 kg savupaprikajauhetta
0,001 kg kuivattua oreganoa
0,700 kg pakastejuuressuikalesekoitusta
0,400 kg Apetit Pomodoro Rosso
0,400 kg pakastettuja puolikuivattuja tomaattipaloja
0,450 kg Elovena Kaurajauhista

SUURUSTE:

0,500 kg vettä
0,040 kg maissitärkkelystä

VIIMEISTELYYN:

0,002 kg pakastebasilikaa
chilipaprikaa maun mukaan

1. Mittaa kattilaan vesi, tomaattisose, sipulikuutiot ja mausteet. Kiehauta.
2. Lisää juurekset, puolikuivatut tomaatit ja Kaurajauhis. Kypsennä.
3. Suurusta maissitärkkelyksellä. Kypsennä. Tarkista kastikkeen maku ja rakenne.
4. Viimeistele kastike tuoreella tai -pakastebasilikalla. Mausta halutessasi hienonnetulla chilillä.
5. Tarjoile Torino pastan ja parmesaanilastujen kanssa.



KAURAJAUHIS-MAKARONILAATIKKO

á la Antell

15 annosta
annoskoko 356 g
laktoositon, kananmunaton

0,800 kg pakastevihanneskuutioita –tai suikaleita
0,800 kg Torino sarvimakaroneja
0,675 kg Elovena Muru Kaurajauhista
2,500 kg vettä
0,500 kg laktoositonta ruokakermaa
0,340 kg kananmunia
0,030 kg kasvisliemijauhetta
0,025 kg suolaa
0,002 kg rouhittua mustapippuria

1. Ota juurekset sulamaan kylmiöön yön yli.
2. Mittaa raaka Torino sarvimakaroni voideltuun GN 1/1-65 mm vuokaan à 800 g/vuoka. Sekoita sulaneet juurekset ja Kaurajauhis makaronien joukkoon. Isoja määriä valmistettaessa voit sekoittaa koko massan esimerkiksi padassa.
3. Sekoita munamaidon ainekset keskenään, mausta ja tarkista maku. Lisää munamaito makaroniseoksen joukkoon, sekoita kauttaaltaan.
4. Esikuumenna uuni. Kypsennä yhdistelmätoiminnolla 160°C n. 30 minuuttia ja jatka vielä kypsennystä 185°C n.10 min, kunnes pinta on saanut kauniin värin. Huomioi, että paisto-ohje on uunikohtainen.
5. Anna valmiin laatikon vetäytyä 5-10 min.
6. Uuni, uunin täyttöaste ja tuotteiden lähtölämpötilat vaikuttavat kypsennykseen, tarkkaile paistoa ensimmäisellä valmistuskerralla. Muista, että tuote kypsyy vielä uunista otettuakin, vetäytymisvaihe on tärkeä!

Avainasiakaspääilikkö
Marjo Lehtinen
marjo.lehtinen@raisio.com
044 743 77 01

Avainasiakaspääilikkö
Petri Liimatainen
petri.liimatainen@raisio.com
050 556 48 73

   @murukaurajauhis
Lisätietoa osoitteesta www.muru.fi

Elovena
MURU

Antell
1880


RAISIO