



PORKKANA-KESÄKURPITSA-VARHAISPERUNAPAISTOS KUKKAKAALI-KURKKU-FETATSATSIKI

20 annosta (1 kpl 1/1-65 mm vuoka)

Annoskoko: paistos 250 g ja tsatsiki 100 g

PAISTOS:

1,0 kg Strax Porkkatikku, pitkä
1,5 kg Strax Kesäkurpitsakolmio
1,0 kg Strax Paprikasuikale, punainen
1,5 kg Varhaisperuna, raaka tai Palaperuna, kypsä
0,3 kg Pinaatti, hienonnettu, pakaste
0,075 l Rypsiöljy
0,002 kg Timjami, kuivattu
0,002 kg Rosmariini, kuivattu
0,04 kg Suola
0,02 kg Sokeri

TSATSIKI:

0,8 kg Ruokajogurtti
0,5 kg Strax Kukkakaalin Kukinto
0,5 kg Strax Kurkkuviipale tai Strax Kurkkusuikale
0,2 kg Salaattijuustokuutio (feta)
0,04 kg Valkosipulimurska
0,02 kg Sokeri
0,001 kg Mustapippuri, jauhettu
(suola)

PAISTOS:

Sekoita GN- vuoassa porkkatikku, kesäkurpitsakolmio, paprikasuikale, puolitettu tai lohkottu varhaisperuna, sulatettu pinaatti, öljy ja mausteet. Kypsennä paistosta yhdistelmäpaistolla 180 asteessa noin 30 minuuttia kunnes peruna on kypsää.

TSATSIKI:

Sekoita jogurtin joukkoon kukkakaalin kukinnot (voi halutessasi puolittaaan kukinnot), kurkkuviipaleet, salaattijuustokuutiot, valkosipuli ja mausteet. Tarjoa kukkakaali-kurkku-fetatsatsiki kasvispaistoksen kastikkeena.

Salico Oy

Puutarhatie 26
51900 Juva

Vaihde: 015 321 450
Myynti: 044 321 5095

salico@salico.fi
www.salico.fi

