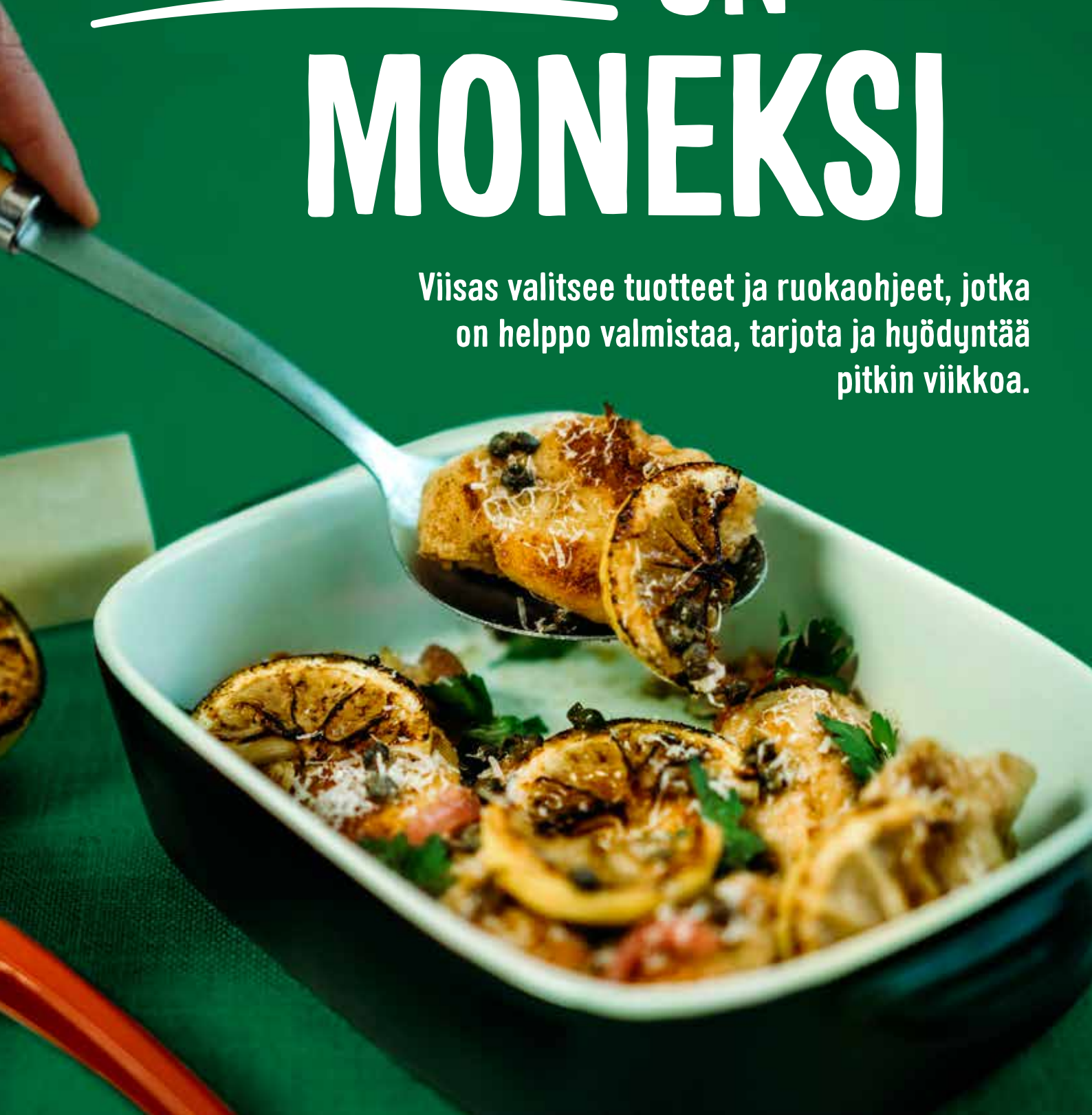


Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

YHDESTÄ ON MONEKSI

Viisas valitsee tuotteet ja ruokaohjeet, jotka on helppo valmistaa, tarjota ja hyödyntää pitkin viikkoa.



KÄYTÄ ARVOKKAAT RAAKA-AINEET VIIMEISTÄ PALAA MYÖTEN

Suunnittele ruokalistasi siten, ettei mitään mene hukkaan! Tässä esitteessä käsittelemme kypsää kanatuotteita ja autamme sinua käyttämään kotimaisia, vastuullisia raaka-aineita entistäkin monipuolisemmin ja tehokkaammin erilaisissa ruokahetkissä.

Kana – kiireisen päivän pelastaja

Onko kypsä kana laiskuutta vai fiksuutta? Ainakin silloin tällöin mielestämme suorastaan briljanttia.

Kana maistuu monelle – se taipuu maailman eri keittiöiden makumaailmoihin, muokkautuu helposti lounaspöydän arkiherkusta illallisen keskipisteeksi tai katuruoaksi. Lisäksi terveellisen ruokailun trendi vauhdittaa vähärasvaisen ja runsasravinteisen kanan suosiota.

Kypsä kana sopii erityisen hyvin kiireisen päivän pelastajaksi ja pienen keittiön valikoimaan, kun varastotilat ja resurssit ovat pienet.

Sitä paitsi Atrian kypsissä kanatuotteissa yhdistyvät maku, kyky muuntautua erilaisiin ruokatuotteisiin sekä ennen kaikkea helppous ja nopeus.

Sopii kaikkiin ruokailuhetkiin

Käytä kerralla isompi erä sellaisenaan tai kierrätä tuotteisiin edellisen päivän jo kertaalleen maustetut tuotteet – luonnollisesti hygieni- ja viranomaisohjeet huomioiden.

Hyödynnä Atrian kypsää kanaa

- aamun leivissä ja munakkaiden täytteissä.
- lounaalla pihveinä, padoissa, kastikkeissa, piirakoissa ja keitoissa.
- nopean syömisen katuruoan klassikoissa maailmalta.
- illallisen annosherkkuina Aasiasta Euroopan bistroklassikoihin.

Innosta asiakkaita uudella

Asiakkaat kaipaavat vaihtelua ruokatuotteisiin, vaikka valikoimaan oltaisiinkin tyytyväisiä. Pyörää ei tarvitse keksiä kuitenkaan uudestaan eikä omia suosikkiannoksia ole tarpeellista muuttaa. Useimmiten pienet muutokset perusvalikoiman rinnalla riittävät tuottamaan asiakkaalle tunteen siitä, että ravintolassa on tarjolla aina jotain vähän uutta.

- Kokeile kypsää kanaa suomalaisille tuttuihin italialaisklassikoihin.
- Pyöräytä edellisen päivän risotto kanapulliksi ja friteeraa.
- Päivitä annos lisukkeita ja kastikkeita vaihtamalla.
- Luo uusi esillepano annokselle, kanapata muuttuu piirakaksi helposti taikinakannella.

Ketterä kana

- Mausta uudelleen.
- Jalosta hapankerma- ja majoneesipohjaisiin tahnoihin ja mousseihin uuniperunoiden tai suolaisen lettujen kanssa.
- Kokeile uusia kanamakuja esim. Caesar-salaatissa.
- Kierrätä jäännökset paellaan, rikastuta makua vielä vaikka ylijääneillä mausteisilla makkaroilla ja katkaravuilla.
- Mausta GN-vuoassa valmistettu pannupizza ylijääneillä kanoilla ja juustoilla.



ATRIA KYPYSÄ KANAN PAISTILEIKE

Italialainen parmesaanikana Piccata

Piccata on italialainen, kotikeittiöiden ja ravintoloiden helppo ja suosittu arkiruoka. Suomalaiseen makuun sopivassa Italialaisklassikossa maistuvat Atrian Kypysän Kanan Paistileikkeen lisäksi parmesaani, kapris ja raikas sitruuna. Tarjoa pastan tai risoton kanssa noutopöydästä tai annoksena.

20 annosta Annoskoko 233 g Valmistusaika 45 min.

Ainesosat:

2400 g 6697 Atria Kypysä Kanan Paistileike n2kg
600 g korppu- tai pankojauho
200 g parmesaaniraaste
14 g suola
3 g mustapippuri rouhittuna
200 g vehnä jauho
360 g kananmuna
200 g voi (L) paistamiseen
100 g rypsiöljy paistamiseen

Anjovisvoi:

300 g voi (L)
50 g kapris valutettuna
30 g anjovis hienonnettuna
200 g sitruunan mehu (halutessa myös kuori raastettuna)
20 g lehtipersilja hienonnettuna

Valmistus:

- Sekoita korppujauhot ja parmesaani.
- Laita omiin GN-vuokiin suolalla ja mustapippurilla maustettu vehnä jauho, auki vatkatut kananmunat ja parmesaani-korppujauhoseos.
- Leivitä kanat: Pyöräytä ensin vehnä jauhossa, sitten kananmunassa ja viimeisenä parmesaani-korppujauhoseoksessa.
- Sulata voi pannulla, odota kunnes se alkaa kiehua ja lisää rypsiöljy. Lisää kanat ja paista pintoihin kaunis väri.
- Valuta anjovisvoi paistettujen kanojen päälle ennen tarjoilua.
- Koristele annos halutessasi esim. sitruunan viipaleilla.

Anjovisvoi:

- Sulata voi pannulla ja odota kunnes se alkaa kiehua.
- Lisää pannulle kaprikset (neste pois valutettuna) ja hienonnettu anjovis. Anna voim ruskistua hetki, lisää sitten sitruunan mehu ja kuori. Lisää lopuksi lehtipersilja. Anjovisvoin voi tehdä ennakoon ja säilyttää kylmässä.

VINKKI:
Kokeile parmeseaanikanaa lisukkeena salaattissa tai vaikkapa tuhdin ciabattan täytteenä.

VINKKI:
Kokeile piirakkaa maailman keittiön erilaisissa mauissa. Tuunaa kanasta ja piirakka-aineksista vaikkapa tulusempi Meksikon piiras tai vaihda Emmental-juusto kotoiseen sinihomejuustoon.

Amerikkalainen kanapiiras Pot Pie

Amerikkalainen Pot Pie on helppo piirakka, jossa taikinakuori laitetaan piirakka-ainesten päälle. Täytä piirakka Atrian Kypysän Kanan Paistileikkeellä, sesongin parhailla juureksilla ja ranskalaisella Mornay-juustokastikkeella. Kastike valmistuu helposti myös valmiista Bechamel-kastikkeesta tai kastikepohjasta, johon lisätään juusto. Kokeile myös annoksena pieneen annosvuokaan valmistettuna.

20 annosta Annoskoko 328 g Valmistusaika 60 min.

Ainesosat:

500 g 6697 Atria Kypysä Kanan Paistileike n2kg
1200 g peruna lohkottuna
400 g porkkana paloitteltuna
400 g sipuli kuutioituna
10 g valkosipuli hienonnettuna
30 g rypsiöljy paistoon
600 g pakaste- tai tuoreherne tuore tai kuivattu rakuuna hienonnettuna
400 g tuore tai säilötty herkkusieni kuutioituna
15 g suola

Mornay-juustokastike tai valmis valkokastike, johon lisätään vain juusto:

160 g voi
160 g vehnä jauho
2000 g maito
2 g muskottipähkinä raastettuna
3 g suola
200 g Emmental-juustoraaste

Taikinakuori:

400 g valmis GN-mitotettu voitain
60 g kananmuna voiteluun

Valmistus:

- Keitä samaan kokoon lohkotut perunat ja porkkanat suolavedessä napakan kypsiksi noin 10-15 min.
- Kuullota sipuli ja valkosipuli pannulla rypsiöljyssä. Lisää herkkusienet ja paista vielä hetki.
- Sekoita em. ainekset, lisää herneet ja mausta rakuunalla ja suolalla.
- Sekoita juustokastike kasvistäytteeseen. Maista ja lisää tarvittaessa suolaa.
- Laita täyte voideltuun 1/1 65 GN-vuokaan.
- Kauli voitainkuoria hieman GN-vuokaan isommaksi ja laita se täytteen päälle. Rypistele reunat kiinni ja viillä pintaan halutessasi helppo koristekuvio veitsellä. Voitele taikinakuoren pinta kananmunalla.
- Paista 180 asteisessa uunissa kiertoilmassa noin 25 min. tai kunnes taikinassa on kaunis väri.

Mornay-juustokastike:

- Kypsennä voi ja vehnä jauho kattilassa miedolla lämmöllä noin 5 min. Älä ruskista.
- Lisää maito osissa koko ajan vispilällä sekoittaen. Anna kastikkeen kiehtaen.
- Mausta kastike muskottipähkinällä ja suolalla.
- Lisää lämpimään kastikkeeseen Emmen-tal-juustoraaste. Sekoita tasaiseksi.
- Jos haluat kastikkeeseen lisää täyteläisyyttä, voit lisätä siihen 80 g munankeltuasta ennen juuston lisäämistä ja kiehautusta.

”Corn dog” kanasta ja mannasta (L)

Corn dogin suomalaisessa serkussa Mannadogissa maistuu Atrian mehukas Kypysän Kanan Paistileike, jonka rapeassa pinnassa rouskuu maisin sijaan mannasuurimot. Mannadogit sopivat mainiosti myös osaksi erilaisia street food annoksia.

20 annosta Annoskoko 176 g (ilman dippiä) Valmistusaika 45 min.

Ainesosat:

2000 g 6697 Atria Kypysä Kanan Paistileike n2kg
360 g vehnä jauho
210 g mannasuurimo
15 g leivin jauhe
90 g voi (L) sulatettuna
540 g maito (L)
90 g vaalea siirappi
210 g kananmuna
15 g suola

Makea chilikastike:

300 g riisiviinietikka
300 g vesi
300 g sokeri
60 g inkivääri hienonnettuna
30 g valkosipuli hienonnettuna
30 g chillilastu kuivattu
60 g ketsuppi
50 g maizena

Kermaviili-aurajuustokastike:
600 g kermaviili
300 g aurajuusto muruna
18 g suola

Cesar-majoneesi:

600 g majoneesi
60 g parmesaaniraaste
30 g valkosipuli murskattuna
3 g mustapippuri
15 g suola
20 g Dijon-sinappi
200 g sitruunan mehu (halutessa myös kuori raastettuna)
150 g kevätsipuli hienonnettuna

Valmistus:

- Valmista mannataikina. Sekoita ensin kuivat aineet: Vehnä jauhot, mannasuurimot ja leivin jauhe. Sekoita joukkoon vispilällä sulatettu lämmin voi, maito, siirappi, kananmuna ja suola. Ohenna taikinaa tarvittaessa maidolla. Taikinan tulisi olla rakenteelta pannukakkutaikina-tyyppinen. Taikinan voi tehdä valmiiksi hyvissä ajoin ja säilyttää kylmässä.
- Kuivaa kanan paistileikkeet ennen dip-pausta. Dippaa kanat mannataikinaan ja tikuta ne halutessasi. Paista rasvakeitti-messä 180 asteessa kunnes taikinakuori on kauniin ruskea.
- Tarjoa yhden tai useamman dipin kanssa.

Makea chilikastike:

- Kiehauta riisiviinietikka ja vesi.
- Sekoita joukkoon sokeri, inkivääri, valkosipuli, chillilastu ja ketsuppi. Keitä 5 min. Vatkaa sekaan maizena ja kiehauta vielä nopeasti. Jäähdytä kastike.

Aurajuustokastike:

- Sekoita kaikki raaka-aineet vispilällä. Siirrä kylmään maustumaan.

Cesar-majoneesi:

- Sekoita kaikki raaka-aineet vispilällä kulhossa. Siirrä kylmään maustumaan.

VINKKI:
Muokkaa Mannadogin makumaailmaa erilaisilla dipeillä tulusista aasialaisista perinteisiin amerikkalaisiin. Käytä valmiita dippejä tai kokeile tämän reseptin helppoja itsevalmistettavia. Mannadogit sopivat tarjottavaksi myös isompina, jaettava annoksena useamman dippivaihtoehdon kanssa.

ATRIA KYPYSÄ PAISTETTU KANAN PAISTIPALA

Afrikkalainen kana- maapähkinäkeitto ^{G, M}

Kaipaatko uusia ideoita keittoihin? Ruokaisassa, lempeästi tulisessa ja sosemaisessa keitossa maistuvat Atria Kypsä Paistettu Kanan Paistipala, bataatti ja maapähkinät. Kana-maapähkinäkeitto piristää mukavasti myös gluteenittomien ja maidottomien keittojen valikoimaa. Tarjoa paahdetun vaalean leivän kanssa noutopöydästä tai annoksena.

20 annosta Annoskoko 227 g Valmistusaika 45 min.

VINKKI:
Piristä lounaspöydän valikoimaa afrikkalaisilla kanapullilla. Käytä keittoa massan pohjana, lisää kanajauheliha, sidosaineet ja paista pulliksi.



Ainesosat:

1300 g 6666 Atria Kypsä Paistettu Kanan Paistipala n60g irtopakaste 2,5kg/5kg
200 g sipuli hienonnettuna
10 g valkosipuli hienonnettuna
30 g oliiviöljy paistoon
20 g inkivääri hienonnettuna
5 g mieto jalapeno hienonnettuna
2 g mustapippuri
2 g juustokumina
30 g tomaattipyree
500 g tomaattimurska
1600 g kanaliemi
400 g bataatti kuutioituna
240 g kikherne
200 g maapähkinävoi
17 g suola
20 g valkoviinietikka
10 g sokeri
100 g lehtikaali suupalojen kokoon leikattuna
100 g suolapähkinä murskattuna koristeluun
50 g korianteri tai lehtipersilja koristeluun

Valmistus:

1. Valmista ensin keittopohja: Kuullota sipuli ja valkosipuli oliiviöljyssä, lisää inkivääri ja jalapeno, kuullota vielä hetki. Lisää mustapippuri, juustokumina ja tomaattipyree ja kuullota kunnes tomaattipyree tummuu. Lisää tomaattimurska, kanaliemi, kuutioitu bataatti, kikherne ja maapähkinävoi. Mausta valkoviinietikalla, sokerilla ja suolalla. Anna kiehua 15 min. tai kunnes bataatti on kypsä.
2. Aja kaikki em. raaka-aineet tasaiseksi tehosekoittimella tai sauvasekoittimella. Keittopohja saa jäädä paksuhoksi, ohenna halutessasi vedellä.
3. Paista kanat ja lehtikaali nopeasti, kypsennä noin 5 min. Mausta tarvittaessa suolalla.
4. Kaada keitto lautaselle, nostele kanat ja lehtikaali keiton päälle. Koristele annos murskatuilla suolapähkinöillä ja korianterilla tai lehtipersiljalla.

VINKKI:
Valmista lounaalta jääneistä kanoista espanjalaistyylinen, ruokaisa munakas tai käytä välimerellisen piirakan tai leivän täytteenä.



Kanaa ja sisilialaista Caponata munakoisopaistosta ^{G, M}

Atrian mehukas Kypsä Paistettu Kanan Paistipala ja munakoisopaistos tarjoaa lounaspöytään helpon, terveellisen ja ruokaisan vaihtoehdon mausta yhtään tinkimättä. Herkullinen munakoisopaistos sopii sellaisenaan myös kasvisruokailijoille ja gluteenitonta ruokavaliota noudattaville. Kaksi tuotetta siis helposti yhdellä kertaa.

20 annosta Annoskoko 287 g Valmistusaika 60 min.



Valmistus:

1. Ripottele munakoisolle suolaa, anna levätä huoneenlämmössä noin 30 min. Huuhtelee suola pois kylmällä vedellä.
2. Kuullota oliiviöljyssä keltasipuli, varsiselleri ja valkosipuli. Lisää sekaan munakoiso ja paista vielä hetki. Lisää tomaattipyree, vesi, sokeri, kanelitanko ja paahdettu paprika. Keitä noin 15 min. tai kunnes kasvikset ovat napakat.
3. Siirrä kasvikset GN-vuokaan. Lisää kanat ja lämmitä vielä noin 5 min. tai kunnes kanat ovat lämmenneet.
4. Lisää oliivit ja kaprikset. Mausta suolalla, mustapippurilla, valkoviinietikalla ja hienonnetuilla yrteillä.

Ainesosat:

1000 g 6666 Atria Kypsä Paistettu Kanan Paistipala n60g irtopakaste 2,5kg/5kg
2000 g munakoiso kuutioituna
50 g suola
80 g oliiviöljy
400 g sipuli kuutioituna
200 g varsiselleri kuutioituna tai viipaleina
20 g valkosipuli hienonnettuna
1000 g tomaattipyree
1200 g vesi
40 g sokeri
10 g kanelitanko
350 g paahdettu paprikasäilyke kuutioituna
200 g kivetön musta oliivi
100 g kapris
40 g suola
5 g mustapippuri
40 g valkoviinietikka
20 g tuore minttu hienonnettuna
40 g tuore lehtipersilja hienonnettuna

Kanaa Marsala- viinikastikkeella ^L

Italiainen klassikkoherkku kanaa Marsala-viinikastikkeessa hurmaa vuodesta toiseen. Helpossa arkiherkussa maistuvat mehukas Atrian Kypsä Paistettu Kanan Paistipala, herkkusienet ja timjaminen kermanen viinikastike. Tarjoa pastan tai yrteillä maustettujen perunoiden kanssa. Annos sopii mainiosti niin noutopöytään kuin annoksena tarjoiltavaksi.

16 annosta Annoskoko 336 g Valmistusaika 45 min.

Ainesosat:

2000 g 6666 Atria Kypsä Paistettu Kanan Paistipala n60g irtopakaste 2,5kg/5kg
400 g vehnä jauho
12 g suola
400 g rypsiöljy paistoon

Marsala-viinikastike:

650 g tuore tai säilötty herkkusieni lohkottuna tai viipaleina
150 g salotti- tai keltasipuli kuutioituna
20 g valkosipuli hienonnettuna
200 g voi (L) paistoon
700 g kuiva Marsala-viini
700 g kanaliemi
700 g kerma (L)
20 g timjamin oksa
14 g suola
2 g mustapippuri
10 g tuore lehtipersilja hienonnettuna
5 g tuore timjami hienonnettuna

Valmistus:

1. Leivitä kanat kevyesti vehnä jauho-suolaseoksessa. Kevyt leivitys riittää ja tuo kanan pintaan pientä rapeutta.
2. Paista kanat pannulla rypsiöljyssä, kunnes niissä on kaunis väri.
3. Lisää Marsala-kastike kanojen päälle.

Marsala-kastike:

1. Paista herkkusienet pannulla voissa.
2. Kuullota laakeassa kattilassa sipuli ja valkosipuli pienessä määrässä voita. Lisää herkkusienet sipulien sekaan. Lisää Marsala-viini ja keitä, kunnes noin puolet nesteestä on haihtunut.
3. Lisää kanaliemi, kerma ja timjaminoksat. Keitä kevyesti, kunnes noin puolet nesteestä on haihtunut.
4. Mausta suolalla, mustapippurilla ja tuoreilla yrteillä.

VINKKI:
Tarjoa tämä helppo herkku vaikka neljän hengen jaettava ateriana italialaisen bistron tyyliin.



ATRIA MUREA KANA

Canneloni kanasta

Cannelonit eli täytetyt pastaputkilot ovat italialaisten arkiherkkujen parhaimmista. Kokeile perinteisesti jauhelihalla täytettyjä canneloneja nyt Atrian Murealla Kanalla ja makealla tomaattikastikkeella. Tarjoa noutopöydästä tai annoksena tomaattikastikkeella ja juustolla kuorrutettuna.

20 annosta Annoskoko 311 g Valmistusaika 120 min.

Ainesosat:

1400 g 7782 Atria Murea Kana 3kg
1000 g tuorejuusto tai Ricotta-juusto
100 g basilika hienonnettuna
60 g tuore timjami hienonnettuna
200 g sitruunan mehu (halutessa myös kuori raastettuna)
20 g valkosipuli hienonnettuna
20 g suola
2 g mustapippuri
1000 g canneloni pasta

Tomaattikastike:

400 g sipuli hienonnettuna
20 g valkosipuli hienonnettuna
80 g rypsiöljy
2000 g tomaattimurska
100 g tomaattipyree
30 g suola
40 g sokari
40 g etikka
3 g mustapippuri
200 g juustoraaste

Valmistus:

1. Valmista cannelonien kana-tuorejuustotäyte.
2. Sekoita kaikki täytteen raaka-aineet yhteen ja siirrä massa pursotinpussiin. Hienonna tarvittaessa isommat kanapalat.
3. Pursota massa cannelonien sisään.
4. Siirrä cannelonit voideltuun GN-vuokaan. Kaada tomaattikastike cannelonien päälle ja ripottele pinnalle juustoraaste.
5. Paista 160 asteisessa uunissa noin 25 min. tai kunnes pastaputkilot ovat kypsiä.

Tomaattikastike:

1. Kuullota sipulit rypsiöljyssä.
2. Lisää muut kastikkeen raaka-aineet kattilaan ja anna kiehua kevyesti noin 20 min.
3. Hyvin säilyvän tomaattikastikkeen voi tehdä valmiiksi hyvissä ajoin ennakkoon.



VINKKI:
Kokeile klassisen tomaattikastikkeen tilalle itse tehtyjä tai valmiita juustokastikkeita. Cannelonit voit täyttää myös ennakkoon ja kypsentää tarjoilupäivänä!

Arancini kana-risottopallot ja murskatut voiherneet

Arancinit ovat risotosta valmistettuja, täytettyjä pieniä riisipalloja, jotka leivitetään ja friteerataan öljyssä rapeaksi. Hurmaa asiakkaat jollain ihan uudella ja kokeile Arancineja Atrian Mureasta kanasta. Arancinit voi pakastaa valmiiksi leivitettyinä ja käyttää niitä tarpeen mukaan. Tarjoa suihin murskattujen makeiden herneiden kanssa.

20 annosta Annoskoko 270 g (3 pientä palloa per annos) Valmistusaika 120 min.

Ainesosat:

200 g 7782 Atria Murea Kana 3 kg
2200 g valmis risotto tai kypsä riisimassa
50 g kevätsipuli hienonnettuna
50 g basilika hienonnettuna

Leivitys:

300 g vehnä jauho
300 g kananmuna
300 g korppujauho

Risotto:

130 g sipuli hienonnettuna
100 g oliiviöljy paistoon
500 g risottoriisi
300 g valkoviini
1300 g kanaliemi
60 g voi
170 g creme fraiche
130 g parmesaani
20 g suola

Muhennetut herneet:

1800 g tuore tai pakasteherne
200 g voi
60 g basilika hienonnettuna
18 g suola

VINKKI:
Kanaiset Arancinit muotoutuvat helposti myös street food valikoimaan dipin kanssa, osaksi italialaista antipastolautasta tai vaikkapa lisukkeeksi perunan tai pastan sijaan.



Valmistus:

Risotto:

1. Kuullota sipulia hetki oliiviöljyssä. Lisää risottoriisi ja jatka kuullotusta, kunnes riisi muuttuu läpikuultavaksi.
2. Lisää valkoviini, sekoitele kunnes noin puolet valkoviinistä on haihtunut.
3. Lisää kanaliemi pienissä osissa koko ajan sekoittaen. Lisää nestettä aina vasta kun edellinen kanaliemi on imeytynyt kokonaan riisiin. Tarkista pakkauksesta kypsentämissaika.
4. Kun riisi on kypsää, sekoita joukkoon voi, creme fraiche, parmesaani ja suola. Kaada massa laakeaan astiaan ja anna jäähtyä mielellään yön ylitse.

Arancinit:

1. Sekoita jäähtyneeseen risottoon tai riisimassaan kana, kevätsipuli ja basilika.
2. Pyöräytä kana-riisimassasta annokseen sopivan kokoisia palloja.
3. Leivitä pallot: Pyöräytä ensin vehnä jauhossa, sitten kananmunassa ja viimeisenä korppujauhossa.
4. Kypsennä 180 asteisessa rasvakeittimessä noin 2 min. tai kunnes pinnassa hyvä, kullanruskea väri. Valuta ylimääräinen rasva pois paperin päällä. Tuotteet voi paistaa myös reilussa öljyssä pannulla.
5. Tarjoa suihin murskattujen herneiden kanssa.

Vinkki: Arancinit voi pakastaa valmiiksi leivitettyinä ja käyttää niitä tarpeen mukaan.

Murskatut herneet:

5. Sulata voi kattilassa. Lisää herneet ja murskaa ne esimerkiksi muusinuujalla kevyesti.
6. Mausta suolalla ja basilikalla.

Peltilihapiirakka kanasta L

Retroherkku peltilihapiirakka on palannut jälleen ruokapöytiin. Kokeile nyt peltilihapiirakkaa kevyempänä versiona, rakuunalla maustetulla Atrian Murealla Kanalla. Tuotteen voi valmistaa kätevästi myös ennakkoon ja pakastaa hyvin kelmutettuna kiireisen päivän varalle.

20 annosta Annoskoko 255 g Valmistusaika 120 min.

Ainesosat:

800 g 7782 Atria Murea Kana 3kg
300 g sipuli hienonnettuna
20 g rypsiöljy paistoon
1800 g riisi keitettynä tai edellisen päivän riisipohjaa
54 g suola
5 g mustapippuri
10 g sipulijauhe
10 g valkosipulijauhe
250 g voi (L) sulatettuna
15 g tuore tai kuivattu rakuuna (tuoreena 20 g)
240 g kanamuna

Taikina:

1500 g GN-mitotettu valmis voitaikina (L)
120 g kananmuna voiteluun

Valmistus:

1. Valmista täyte. Kuullota sipuli pannulla rypsiöljyssä.
2. Sekoita GN-vuoassa sipuli, kana, keitetty riisi, kuivamausteet, sulatettu voi ja kananmuna.
3. Aseta kokoon kaulittu voitaikinal levy (1/2 taikinan määrästä) GN-vuoan pohjalle. Lisää jäähtynyt täyte voitaikinan päälle. Painele täyte tiiviiksi suorakaiteeksi niin, että jokaiseen reunaan jää tyhjää taikinaa noin 2 cm. Voitele tyhjä reuna kananmunalla.
4. Lisään toinen voitaikinal levy täytteen päälle. Painele voideltu reuna yhteen tiukasti. Pistele taikinan pintaan reikiä haarukalla ja kuvioi pinta halutessasi. Voitele pinta kananmunalla ja paista 200 asteisessa uunissa 30 minuuttia, tai kunnes taikinan pinta on kauniin ruskea.
5. Piirakan voi tehdä myös ennakkoon ja pakastaa hyvin kelmutettuna.

VINKKI:
Kokeile piirakkaa myös erilaisissa makuvariaatioissa esim. ruis-perunataikinaan kana-kaalitäytteellä valmistettuna. Lounaalta ylijäänyt piirakka on helppo kierrättää myös osaksi vitriinin valikoimaa tai vaikkapa take away -annokseksi.



ATRIA PAISTETTU KANAN FILEE

Aasialainen Sticky chicken Tahmakana ja lämmin perunasalaatti G, M (majoneesi erikseen tarjottuna)

Aasialainen Sticky chicken eli Tahmakana mehukkaasta Atrian Paistetusta Kanan Fileestä syntyy käden käänteessä, etenkin kun valmistat kastikkeen hyvissä ajoin ennakoon. Tarjoa makea, kevyesti tulinen Tahmakana perinteisen riisin sijaan lämpimän perunasalaatin ja maustetun majoneesin kanssa. Tuote sopii hyvin myös takeaway-annokseksi.

35 annosta Annoskoko 322 g Valmistusaika 45 min.



VINKKI:
Kierrätä ylijäänyt Tahmakana wrapin tai leivän täytteeksi tai kokeile rohkeasti vaikkapa vähän tulisempaa hampurilaista.

Ainesosat:

4000 g 6681 Atria Paistettu Kanan Fileen 70g irtopakaste 5kg/2,5kg
200 g fariinisokeri
200 g soijakastike
20 g inkivääri
120 g Hoisin-kastike
20 g valkosipulijauhe
10 g kuivattu chili
120 g makea chilikastike
80 g limen mehu (raastettu kuori haluttaessa)
20 g seesaminsien

Majoneesi:

500 g majoneesi (L)
40 g seesamiöljy
20 g soijakastike
20 g riisiviinietikka
200 g kevätsipuli hienonnettuna
100 g tuore korianteri tai ruohosipuli hienonnettuna
10 g valkosipuli murskattuna
10 g kuivattu chili

Aasialainen perunasalaatti:

4000 g perunat keitettynä
100 g seesamiöljy
900 g rypsiöljy
300 g valkoviinietikka
33 g suola
70 g sokeri
200 g kevätsipuli
10 g kuivattu chili
80 g musta seesaminsien
100 g korianteri tai lehtipersilja hienonnettuna

Valmistus:

1. Laita kattilaan fariinisokeri, soijakastike, inkivääri, Hoisin-kastike, valkosipulijauhe ja kuivattu chili. Kiehauta kunnes nesteen määrä on puolittunut. Lisää chilikastike, limen mehu ja kuori.
2. Sekoita kastike kanoihin GN-vuossa ja ripottele pintaan seesaminsieniä. Lämmitä uunissa.
3. Tarjoa aasialaisen lämpimän perunasalaatin ja maustetun majoneesin kanssa.
4. Kastikkeen voi valmistaa 2-3 päivää ennakoon. Lämmitä kastiketta tarvittaessa, että se notkistuu hieman ennen kuin sekoitat sen kanoihin.

Aasialainen perunasalaatti:

1. Kypsennä pienet kokonaiset tai puolitetut perunat höyryuunissa 90 asteessa noin 25 min. tai kunnes ne ovat napakan kypsiä. Perunasalaattiin voi käyttää myös edellisen päivän ylijäämäperunoita.
2. Lisää tehosekoittimeen seesamiöljy, rypsiöljy, valkoviinietikka, suola ja sokeri. Sekoita tasaiseksi. Vinegretten voi valmistaa 2-3 päivää ennakoon.
3. Kaada vinegrette perunoiden päälle ja anna maustua vähintään 60 minuuttia. Valuta ylimääräinen vinegrette pois. Lämmitä perunasalaatti ja sekoita joukkoon kevätsipuli, kuivattu chili, mustat seesaminsienet ja korianteri tai lehtipersilja.

Majoneesi:

1. Sekoita kaikki raaka-aineet yhteen ja anna maun tekeytyä kylmässä. Jos tarjoat perunasalaatin lämpimänä, tarjoile majoneesi erikseen.

Paella kanasta L, G

Espanjalainen riisipohjainen paella on paitsi helppo ja nopea valmistaa, myös erittäin herkullinen. Kokeile paellaa mehukkaalla Atrian Paistetulla Kanan Fileellä ja vaikkapa meren herkuilla höystettynä. Tarjoa noutopöydästä tai annoksena.

20 annosta Annoskoko 310 g Valmistusaika 45 min.

Ainesosat:

1000 g 6681 Atria Paistettu Kanan Fileen 70g irtopakaste 5kg/2,5kg
260 g rypsiöljy paistoon
300 g sipuli hienonnettuna
10 g valkosipuli hienonnettu
20 g tuore chili hienonnettuna
200 g purjo hienonnettuna
200 g varsiselleri hienonnettuna
200 g porkkana kuutioituna
46 g curryjauhe
200 g tomaattisose
1000 g risottoriisi kuivana
2800 g kanaliemi
50 g äyriäisfondi (haluttaessa makua korostamaan)
400 g pakastekatkarapu
20 g suola
200 g sitruunan mehu (halutessa myös kuori raastettuna)
50 g appelsiinin mehu
50 g tuore rucola
200 g kevätsipuli hienonnettuna

Koristele annos esim. kokonaisilla sinisimpukoilla

Valmistus:

1. Kuullota laakeassa kattilassa öljyssä sipuli, valkosipuli, chili, purjo, varsiselleri, porkkana, curryjauhe ja tomaattisose.
2. Lisää riisi ja jatka kuullottamista. Lisää kanaliemiä pienissä erissä, kunnes riisi on al dente. Riisin voi kypsentää myös GN-vuossa höyrykeittoiminnolla 100 asteessa.
3. Lisää katkaravut ja kanat kokonaisena tai halkaistuna. Äyriäisten makua korostamaan voidaan käyttää haluttaessa myös veteen sekoitettavaa äyriäisfondia.
4. Mausta suolalla, sitruunan ja appelsiinin mehulla.
5. Koristele annos rucolalla ja kevätsipulilla. Lisää päälle halutessasi muutama kuorellinen sinisimpukka.



Kanaa amerikkalaisen COBB-salaatin tyyliin Ranch-kastikkeella L, G

Virkistä valikoimaa amerikkalaisella COBB-salaatiin tyylin valmistetulla kanasalaatilla. Atrian Paistettu Kanan Filee saa salaatisa kaverikseen kauden raikkaita kasviksia sekä rapeaa pekonimurua. Kokonaisuus kruunataan klassisella Ranch-kastikkeella. Valmista helppo kastike itse tai käytä valmiita.

20 annosta Annoskoko 291 g Valmistusaika 45 min.



VINKKI:
Lempeän kanan makupariksi sopivat myös mausteiset makkarat.

VINKKI:
Kokeile salaateissa kanan kaverina nachoja meksikolaisittain, bulguria ja hummusta Lähi-idän tyyliin tai tahmakanaa aasialaisittain.

Ainesosat:

1000 g 6681 Atria Paistettu Kanan Filee n70g irtopakaste 5kg/2,5kg
800 g Romaine-salaatti leikattuna
400 g kirsikkatomaatti puolitettuna
600 g kurkku kuutioituna
200 g retiisi puolitettuna tai viipaleina
400 g avokado viipaleina
400 g maissi
20 g suola
70 g oliiviöljy
600 g kananmuna keitettynä ja lohkottuna
400 g 5435 Mestari Forsman marinoitu punasipuli 2,5kg
300 g 7972 Atria Ruskistettu Pekoniivipale pakaste 3kg hiennottuna

Ranch-kastike:

200 g kermaviili (L)
350 g hapankerma (L)
12 g paprikajauhe
4 g savupaprikajauhe
2 g cayennepippuri
15 g valkosipuli murskattuna
20 g ruohosipuli hienonnettuna
20 g lehtipersilja hienonnettuna
2 g mustapippuri
10 g suola
12 g sokeri

Valmistus:

1. Leikkaa kasvikset ohjeen mukaan ja lohko keitetyt kananmunat.
2. Mausta kasvikset kevyesti suolalla ja oliiviöljyllä.
3. Kasaa annos tarjoiluastiaan tai lautaselle niin, että salaatti jää annoksen pohjalle, kasvikset ja kananmuna esim. riveittäin omille alueilleen.
4. Lisää päälle punasipuli ja pekonimuru.
5. Viimeistele Ranch-kastikkeella tai tarjoa erikseen.

Ranch-kastike:

1. Sekoita kastikkeen ainekset yhteen vispilällä. Anna tekeytyä kylmässä.

Atria[®]

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

**VINKIT JA RESEPTIT VERKOSSA
WWW.ATRIA.FI/FOODSERVICE**